Der
Bauern-Doktor
für Menſchen und Vieh.

Oder:

allgemeiner Hausvorrath

von

Geſundheitsregeln, ökonomiſchen Künſten und Wiſſenſchaften gegen alle Bedürfniſſe, die jeder Bürger und Landwirth täglich zu wiſſen nöthig hat;

darinn alles,

was dem Menſchen und Viehe im geſunden und kranken Zuſtande zuträglich iſt, enthalten;

auch

die neueſten Erfahrungen und Verbeſſerungen in der Landwirthſchaft, dem Viehſtande, Feldbaue, und häuslichen Arbeiten.

Aus Liebe zum Wohlſtand des Bürgers und Landmanns mit vielem Fleiße zuſammen getragen

von

Doktor Grill.

München, bey Joh. Baptiſt Strobl, 1789.

An den Leſer.

Der Bürger, und der Bauersmann iſt ſehr oft in Verlegenheit, ſich aus den manchen Uebeln, die ihm, ſeinem Hausgeſinde, oder ſeinem Viehe faſt alle Jahre zuſtoſſen, herauszuhelfen, beſonders an Orten, wo nicht ſo leicht verſtändige Leute, die guten Rath geben könnten, anzutreffen ſind. An dieſem Buche findet er nun einen ſolchen Rathgeber, der ihm die gelehrten, und die vielen Mittel, die man in großen Städten hat, hinlänglich erſetzen kann.

Aber nicht nur der Bürger, und Bauersmann kann ſich viel Nützliches für das menſchliche Leben daraus merken, ſondern auch der Pfarrer, der Beamte, und beſonders der Landbader, die doch alle auch ein Hausgeſinde, Vieh, und Landökonomie halten, können Nutzen daraus ſchöpfen, und ihren Nachbarn mit gutem Rathe beyſpringen.

Man findet darinn 1) die nöthigſte Kenntniß vom menſchlichen Körperbaue; 2) die Lebensordnung in geſunden Tagen; 3) die Lebensordnung für Kranke; 4) die Lebensordnung, wenn eine Krankheit vorbey iſt; 5) allemeine ſichere innerliche Arzneyen, wie ſelbe er wahre Arzt vorſchreibt; man findet darinn — doch der angehängte Inhalt zeiget alles genauer an.

Inhalt

Inhalt.

	Seite.
Von der künſtlichen Beſchaffenheit des menſchlichen Leibes.	1
Lebensordnung in geſunden Tagen.	14
— — für Kranke.	17
— — wenn die Krankheit vorbey iſt.	24

Von innerlichen ſichern Arzneyen, wie ſelbe der wahre Arzt verſchreibt.

Sicheres Brechmittel.	26
Gelindes Abführungsmittel.	ebenda.
Stärkeres Laxiermittel.	ebenda.
Eröffnendes Klyſtier.	27
Erweichendes Klyſtier.	ebenda.
Klyſtier wider die Windkolik.	ebenda.
— — im Anfange der rothen Ruhr.	ebenda.
Mandelmilch zu machen.	ebenda.
Wider die Säuere bey Kindern.	28
Eybiſchſyrupp zu machen.	ebenda.
Sauerhönig zu machen.	ebenda.
Friſche Säfte aus den Kräutern zu erhalten.	ebenda.

Eine

Inhalt.

Seite.

Eine Salbe wider das Verbrennen zu machen, daß keine Narbe zurückbleibt. . . . 29

Von den Hauptkrankheiten des menſchlichen Lebens, und was man in ſelben beſonders zu thun hat.

Von dem Entzündungsfieber. . . . 30
Vom hitzigen Gallfieber. . . . 31
Vom Schleimfieber. 34
Von dem Faulfieber. 36
Von dem kalten Fieber, oder Wechſelfieber. . 38
Sicheres Mittel wider das kalte Fieber nach vorher gebrauchten Auflösmitteln. . . . 41
Von den Kinderblattern, oder Pocken. ebenda.
Von den Maſern. 46

Heilmittel gegen verſchiedene Zufälle bey den Menſchen.

Wie man nach langwierigen, widernatürlichen Geburten den kraftloſen, und ohne merklichen Kennzeichen des Lebens dahin liegenden Kindern zu Hilfe kommen könne. 49
Wider die Kolik. 51
Wider den Wurm am Finger. . . . 52

Wie

Inhalt.

Seite.
Wie man ſtatt des ausländiſchen koſtbaren Thees ſich innländiſcher Kräuter mit Nutzen bedienen könne. = = = = = ebenda.
Wider das Herzklopfen, wenn es bloß von Krämpfungen entſteht. = = = = 55
Wenn Kinder nicht ſäugen können. = = 57
Wider den Katharr. = = = ebenda.
Mittel zur Erhaltung der Zähne. = = 60
Wider den Biß von einem wüthigen Hunde, oder ſonſt einem wüthigen Thiere. = = 63
Wider den ſogenannten Froſch unter der Zunge. 67
Wider die Würmer. = = = = 68
Wider den Stich der Bienen. = = = 71
Heilſamer Trank für Schnitter, und andere Arbeitsleute, die bey heißer Jahreszeit den Tag auf freyem Felde zubringen, und viel Durſt ausſtehen müſſen. = = = = = 72
Wider die Krätze. = = = = = 73
Wider den Sonnenſtich. = = = = 82
Wider die Unruhe, Schlafloſigkeit, und das Zuſammenfahren der Kinder im Schlafe. = 83
Wider die Leichdoren, oder ſogenannten Hühneraugen. = = = = = = 84

Wider

Inhalt.

Seite.
Wider die Geſchwulſt der Beine, und Geſchlechtstheile bey Kindern. 86
Warzen zu vertreiben. 87
Hilfsmittel für Ertrunkene. . . . 88
Eine heilſame Salbe wider den kalten Brand bey Verwundungen. 92
Wider die Bruſtwaſſerſucht. . . . 93
Wider Nagelgeſchwüre. 98
Von dem vielfachen Nutzen des Holunders in Abſicht auf die Geſundheit. . . . 99
Wider die Entzündung. . . . 102
Wider fließende Augen, Ohren und Naſen bey Kindern. 110
Was man mit Leuten machen ſoll, von denen man nicht gewiß weis, ob ſie todt ſind. . 111
Wie man mit erfrornen Leuten umgehen ſoll. 113
Wie man Leute, die vom Kohlendampfe, und andern Dünſten erſtickt ſind, wieder lebendig macht. 120
Wie man erhenkte, oder erwürgte Menſchen wieder lebendig macht. 124
Von Ottern, Kröten, Spinnen, welche den Menſchen durch Biſſe ſchaden. . . 128

Von

Seite.
Von giftigen Wurzeln. ſ ſ ſ 131
Von giftigen Gartenkräutern. ſ ſ 132
Von giftigen Beeren und Kirſchen. ſ ſ 134
Vom giftigen Geſäme. ſ ſ ſ ſ ebenda.
Wie man ſich vor ſolchen giftigen Kräutern hüten können. ſ ſ ſ ſ ſ ſ 136
Mittel wider gegeſſene Giftkräuter. ſ ſ 138
Salbe wider die Krätze und Grind. ſ ſ 139
Vom Branntweine. ſ ſ ſ ſ ebenda.

Mittel wider verſchiedene Krankheiten des Viehes.

Wider das Entzündungsfieber bey dem Rindviehe. 140
Von der Lungenſeuche. ſ ſ ſ 144
Von den Mehlthauſeuchen. ſ ſ ſ 146
Vom Aufblähen des Rindviehes. ſ ſ 148
Wie man innerlich unreines Rindvieh vollkommen heilen und reinigen könne. ſ ſ ſ 152
Wenn ein Rindvieh Hühnerkoth gefreſſen hat. ebenda.
Wider das Rothlauf des Rindviehes. ſ 153
Wider die von freyen Stücken entſtehenden Beulen bey Kühen oder Ochſen. ſ ſ ebenda.
Wider die Entzündung der Augen bey Pferden. 154
Wann ein Pferd nicht harnen kann. ſ 155

Inhalt.

Seite.

Wider das Abnehmen der Pferde. . . 155

Wider den Durchfall der Pferde. . . 157

Wider die Gelbſucht der Pferde. . . ebenda.

Wider die Entzündung der Mandel bey Pferden. 158

Die Pferde geſund und fett zu erhalten. . ebenda.

Wider die Schafpocken. . . . 159

Wenn den Schafen das Horn an den Füſſen weich wird. 161

Wider die Gallenkrankheit der Schafe. . ebenda.

Wider die Schafläuſe. 162

Wider das Drehendwerden der Schafe. . 163

Wider den Durchfall der Schafe. . . 164

Wenn ein Schaf erkranket, ohne daß man weis, was ihm fehle. . . . . ebenda.

Wider die Schlafſucht der Schweine. . 165

Wider das geſchwollene Milz bey Schweinen. 166

Wider den Durchfall der jungen Gänſe. ebenda.

Vorſchlag zu einer allgemeinen Vorbeugungsanſtalt der Viehſeuche. . . . 168

Von den täglichen Bedürfniſſen, und wie man ſelbe gut und vortheilhaft erhalten kann.

Gutes Hausbrod zu backen. . . . 173

Wie verdorbenes Getreide zu verbeſſern, und geſundes Brod daraus zu backen ſey. . 182

Von

Inhalt.

Seite.
Von Kartoffeln. ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ 186
Vom Zugemüſe, und deſſen Aufbewahrung. 191
Vom Obſte, und deſſen Nutzen. ⸗ ⸗ 196
Was ſich aus dem getrockneten Obſte für Suppen, Gemüſe und Salate bereiten laſſen, werden euch eure Mütter lehren. ⸗ ⸗ ⸗ 201
Vom Brenn⸗ und Speiſeöle. ⸗ ⸗ ⸗ 203
Was bey dem Fleiſche in Acht zu nehmen. 206
Kennzeichen eines geſunden und ungeſunden Viehes. ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ 208
Vom Waſſer. ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ 212
Vom Bierbrauen. ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ 216
Von der beſten Art, den Wein zu behandeln, ihn bey ſeiner Güte zu erhalten, und den ihm zuſtoſſenden Gebrechen abzuhelfen. ⸗ ⸗ 228
Guten Obſtwein oder Aepfelmoſt, oder Eider zu machen. ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ 233
Wermuthbranntwein zu machen. ⸗ ⸗ 238
Mittel wider das im Branntweine enthaltene Gift, woran die Deſtillation in küpfernen Gefäſſen Schuld trägt, leicht zu erkennen, und den Branntwein davon zu reinigen ebenda.
Vom Eſſig und deſſen groſſen Nutzen. ⸗ 241
Von der Wohnung. ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ 245

Mittel

Inhalt.

Seite.

Mittel wider den Salpeterfraß an Mauern. 249

Von den Hausgeräthſchaften. ſ ſ ſ 251

Vom Ueberwintern der Fiſche. ſ ſ 253

Einen Teich mit verſchiedenen Gattungen von Fiſchen anzufüllen. ſ ſ ſ ebenda.

Bier im Sommer vor dem Sauerwerden zu bewahren. ſ ſ ſ ſ ſ 259

Sauere Kirſchen einzumachen. ſ ſ 260

Wie aus Früchten von einheimiſchen Bäumen und Sträuchern, auch andern inländiſchen Gewächſen verſchiedene Gattungen Oeles zu gewinnen wäre, die die Stelle des aus Frankreich und Italien kommenden Olivenöls füglich erſetzen könnten. ſ ſ ſ ſ 261

Eine ſonderbare Art, wilde Enten zu fangen. 263

Champignons in Menge zu zügeln. ſ ſ 264

Etwas von der Teichfiſcherey. ſ ſ ſ ebenda.

Rothes und ſchwarzes Wildprett lange zu erhalten. 268

Guten Senf zu machen. ſ ſ ſ 269

Von der Anlage einer Faſanerie, und der Wartung der Faſanen. ſ ſ ſ ſ 270

Vom Ueberwintern der Bienen. ſ ſ 280

Vom

Seite.
Vom Nutzen der Heidelbeere, der bequemſten Zeit, ſie einzuſammeln, und der beſten Art, ſie einzumachen. 283
Die beſte Art, Obſt über Winter aufzubehalten. 286
Gemeine Schünken wie Weſtphälinger-Schünken zuzurichten. 296

Einige ſehr nützliche Regeln für jeden Landwirth, wie er ſein Vieh zum beſten Vortheil ſeiner Wirthſchaft benutzen ſoll.

Wie man ſeinen Viehſtand durch guten eigenen Nachzügel zu erhalten, und zu vermehren ſuchen ſoll; insbeſondere von Aufziehung der Kälber. 297
Auf was für Stücke bey einer vorhabenden nützbaren Viehmaſtung zu ſehen. . . 312

Verſchiedene Regeln für den Landmann, aus Erfahrungen hergenommen, wie der Feldbau am beſten einzurichten ſey.

In welchen Fällen das ſeichte Pflügen dem tiefen, oder das tiefe Pflügen dem ſeichten vorzuziehen. 316

Eine

Seite.

Eine ſehr nützliche Methode, auf einem Acker erſt Heidekorn, dann Roggen, oder Weitzen zu ſechſen, ohne denſelben zu dieſer zweyfachen Aernte doppelt zu beſtellen. . . 322
Vom Pferchen der Schafe, oder dem ſogenannten Hordenſchlage. 324
Von der Geſtalt, die die Kornmändeln auf dem Felde bekommen ſollen, damit die Frucht auf keine Art Schaden nehme. . . . 328
Von der Düngung der Felder mit Gypſe. . 330
Unterricht vom Kleebaue. . . . 336
Frühzeitige Erbſen und Bohnen zu ziehen. . 347
Etwas von Einſammlung des Grasſaamens. 348
Vom Anbaue, und Benützung der Dickrüben, oder ſogenannten Burgunderrüben. . 350
Ein Mittel zur Abhaltung des Brandes in den Körnern, das wegen ſeiner beſondern Einfachheit allgemein empfohlen zu werden verdient. 356
Wie mit den Gartenbohnen zu verfahren ſey, auf daß ſie mehrere Schotten, wie gewöhnlich, anſetzen. 357
Von dem Roſte im Getreide, und dem ſogenannten Mutterkorn. 359

Mittel

Inhalt.

Seite.
Mittel wider die Maulwürfe in Gärten. . . 365
Mittel, daß die Tauben von den Schlägen nicht wegfliegen. . . . . ebenda.
Das Alter der Schafe aus den Zähnen zu erkennen. 366
Mittel, daß die Vögel der Saat nicht ſchaden. 367
Mittel, die Pfropfreiſer vor Raupen und Ameiſen zu bewahren. . . ebenda.
Eine gute Kitt, die Ritzen in allen eiſern, auch anderen metallenen Geſchirren zu vermachen. 368
Die Wärme in einem Zimmer zu vermehren, ohne mehr Holz zuzulegen. . . ebenda.
Zu verhindern, daß die Lampen in den Zimmern nicht ſo ſehr dämpfen. . . . 369
Haſen von jungen gepflanzten Bäumen abzuhalten. 370
Eigenſchaften eines guten Stubenofens. ebenda.
Vom künſtlichen Schwärmen der Bienen. . 372

Anweiſung, wie junge Obſtbäume zu verpflanzen, nach einer Art, die durch lange Erfahrung gut befunden worden.

Von der Stelle, wo ſie hinzupflanzen. . 384
Von der Erde zu Obſtbäumen. . . 386

Inhalt.

Seite.

Von der Zeit der Pflanzung. = = = 391
Von der Zubereitung des jungen Bäume zum Verpflanzen. = = = = = 392
Von der Verpflanzung ſelbſt. = = 398

Von der künſtlichen Beſchaffenheit des menſchlichen Leibes.

Der menſchliche Leib iſt ſo künſtlich gebauet, und aus ſo vielerley Theilen und Gliedern zuſammengeſetzt, daß man die Weisheit und Kunſt, welche Gott daran bewieſen hat, nicht genug bewundern kann. Man zählt allein 249 große und kleine Knochen im Menſchen. Die Knorpeln, Fleiſchmuskeln, Sehnen, Häute, Adern und Nerven ſind nicht zu zählen: und alles, bis aufs kleinſte Fleiſchfäſerchen, hat ſeine gewiſſe Verrichtung, und ſeinen Nutzen. Die Knochen geben die Feſtigkeit, wie das Zimmerholz in einem Gebäude, und ſie ſind durch Knorpel und Häute ſo aneinander gefügt, daß ſie überall, wo es nöthig iſt, biegſame Gelenke haben. Die Muskeln ſind Fleiſchklumpen, welche ſich wie eine Schnecke zuſammenziehen, und ausſtrecken, und vermittels der Sehnen ſind ſie an die Knochen befeſtigt, ſo, daß durch ihr Zuſammenziehen oder Ausſtrecken die Knochen, und dadurch alle Glieder bewegt werden. Im Kopfe iſt das Gehirn, aus welchem eine Menge

dünner Fäden ausgehen, die man Nerven nennt. Zwey gehen in die Augen, zwey in die Ohren, zwey in die Naſe, und unzählige gehen durch das Rückenmark in alle Glieder, bis in alle Püntkchen der Haut. Dieſe Nerven machen, daß die Seele in uns erfährt, was wir ſehen, hören, riechen, ſchmecken und fühlen. Im Halſe iſt vorn die Luftröhre, durch die wir Athem holen, und dahinter iſt die Gurgel, oder Speiſeröhre. Der Rumpf hat inwendig zwey Höhlen, zwiſchen welchen das Zwerchfell ausgeſpannt iſt. Oben iſt die Bruſthöhle, in der die beyden Lungen liegen, und das Herz. Die Lungen ziehen wie Blaſebälge durch das Athemholen friſche Luft in uns, um das Blatt abzukühlen, daß es ſich nicht erhitzt. Wenn es ſich daher erhitzt, ſo geht gleich das Athemholen geſchwinder, z. B., wenn man läuft, oder Berg auf ſteigt, oder das Fieber hat; beſonders aber in der Lungenentzündung, im Seitenſtiche, und andern Bruſtkrankheiten. Vermittels der Lunge wird auch die Stimme zuwege gebracht; indem man durch dieſe die Luft ſchnell durch die Gurgel ſtößt, und dieſe mehr oder weniger zuſammenzieht, daß es klar, oder grob klinget. Das Herz iſt faſt ſo beſchaffen, wie eine Spritze, indem es

das Blut durch die Pulsadern in den ganzen Leib, und alle Glieder hinaustreibt, von da es durch die Blutadern wieder ins Herz zurückfließt; durch welchen beſtändigen Umlauf des Bluts der Nahrungsſaft in alle Glieder geführt wird. Bey jedem Drucke, den ſo das Herz macht, geſchieht ein Pulsſchlag, der das Blut in den Adern weiter rückt. Man muß daher zuweilen nach dem Pulſe am linken Arme gleich unter dem Daumen fühlen, damit man merke, wie er gewöhnlich geht, und unterſcheiden lerne, wenn er unordentlich geht. Bey einem geſunden Menſchen geſchehen nämlich in einer Minute 60 bis 70 Pulsſchläge. Zählt man nun deren bey einem Kranken über ein Dritttheil mehr, ſo iſt ein heftiges Fieber da. Der Puls ändert ſich auch bey Krankheiten in der Stärke, und Schwäche des Anſchlagens, und in der Härte und Weichheit. Ein harter Puls ſchlägt wider den Finger, den man daran hält, wie wenn die Ader vom Holze wäre. Zuweilen iſt der Puls auch unordentlich, da die Schläge nicht immer in gleicher Zeit auf einander folgen, ſondern einer länger ausbleibt, als die andern, oder bald ſtarke, bald ſchwache Schläge geſchehen. Auch bleibt zuweilen nach 5 oder 10 Pulsſchlägen einer gänzlich aus.

Unter dem Zwerchfelle in der Bauchhöhle liegt nun der Magen, die Leber, die Galle, die Milz, die Nieren, die Blaſe, das Gekrös, und die Gedärme. Im Magen wird Speis und Getränk gleichſam gekocht, und in einen Brey verwandelt. Dieſer Brey geht aus dem Magen in die dünnen Gedärme. Hier ſcheidet ſich der taugliche Nahrungsſaft daraus von dem Unrathe, und tritt in die Milchgefäße des Gekröſes. Aus dieſen geht er in den Milchbehälter, und von da ins Blut.

Wer dieſes bedenkt, wird nun leicht begreifen, was für große Wiſſenſchaft und Kunſt dazu gehört, eine Krankheit ordentlich, und mit Verſtand zu kuriren. Man muß nämlich alle die tauſend verſchiedenen Theile des menſchlichen Leibes auswendig und innwendig kennen, und verſtehen; man muß aus gewiſſen Kennzeichen, aus einem beſondern Schmerz in jedem Theile, aus Froſt und Hitze, aus dem Pulſe und Athemholen, aus dem Speichel und dem Schweiße, aus der Verſtopfung und Oeffnung des Leibs, auch aus dem Urine, und noch aus vielen andern Dingen urtheilen können, was, und wo es einem Kranken fehle; man muß tauſend und mehr Kräuter, und andere Dinge kennen, und ihre Kraft wiſſen; man muß geübt ſeyn,

zu unterſcheiden, wie viel man dieſem oder jenem Menſchen, nach ſeiner Natur, von einer Arzney geben darf: denn es giebt Arzneyen, von denen ein Körnchen zu viel den Kranken tödtet, und der geringſte Fehler in einer Kur, als z. B. zu unrechter Zeit Aderlaſſen, Purgiren, Schweißtreiben, kann einen auf Zeit Lebens ungeſund machen, oder ihm den Tod zuziehen. Alles dieſes muß man alſo wiſſen und verſtehen, wenn man mit gutem Gewiſſen Kranke kuriren will: ſo, daß ein gewiſſenhafter Arzt ſein ganzes Leben lang daran zu ſtudiren hat, und doch nicht auslernet. Daraus iſt nun gewiß zu ſchließen, daß nicht jeder Menſch ſich ſelbſt kuriren kann, und Bauersleute am wenigſten, da ſie nicht Zeit haben, alles dieſes zu lernen.

Was iſt aber wohl von Leuten zu halten, welche von allem dem kein Wort verſtehen, und ſich doch damit abgeben, andere zu kuriren? — — Sie ſind Betrieger und Mörder, die ihren Nächſten aus Gewinnſucht um Leben und Geſundheit bringen. Und was ſoll man von denen halten, die in Krankheiten bey Marktſchreyern, Scharfrichtern, Schindern, Hirten, alten Weibern, Halbmeiſtern, und andern Pfuſchern und Pfu-

ſcherinnen Hilfe ſuchen? — Sie ſind Einfältige, Betrogne, die ihr Geld wegwerfen, und dazu ihre Geſundheit und ihr Leben in die Schanze ſchlagen. Denn wenn auch einmal einer auf die Arzney eines ſolchen Quackſalbers wieder geſund wird: ſo hat ſich die Natur ſelbſt geholfen, und er kann froh ſeyn, daß er für ſein Geld kein Gift bekommen hat. Wollte der Schmied Schuhe machen, der Schneider Pferde beſchlagen, der Schuſter weben, der Weber predigen, der Pfarrer pflügen, der Amtmann dreſchen: ſo würde jedermann ſagen, das ſey die verkehrte Welt, oder was deines Amts nicht iſt, da laß deinen Vorwitz; und keiner würde bey einem Meiſter wollen arbeiten laſſen, der ſeine Kunſt nicht gelernet hätte. Deſto vorſichtiger ſollte man alſo bey der Arzneykunſt ſeyn, weil es dabey auf Geſundheit und Leben ankömmt, und weil ſie ſo gar ſchwer zu lernen iſt. Man thut hier gewiß beſſer, wenn man lieber gar nichts braucht, als wenn man vor die unrechte Schmiede geht, und verkehrte Mittel anwendet.

Wenn aber einer zum Arzt geht, und für einen Kranken Arzneyen holen will: ſo muß er dem Arzte von allerley Umſtänden des Kranken Bericht geben, damit er die Arzney paſſend darauf einrichten

könne:

könne: eben ſo, wie man dem Schuſter das Maß vom Fuße nehmen läßt, damit die Schuhe gerecht werden. Daher iſt es am beſten, wenn der Both ein Papier mitnimmt, auf welchem die Antworten auf folgende Fragen geſchrieben ſtehen:

Wie alt iſt der Kranke? iſt er groß oder klein? mager oder fett? roth im Geſichte oder blaß?

Iſt er ſonſt geſund und ſtark geweſen? oder hat er irgend einen Fehler an dem Leibe, z. B. einen Bruch, die güldene Ader, Verſtopfungen, Ausſchlag, Geſchwüre u. d. gl. vorher gehabt, oder noch?

Wie hat er ſich ſonſt im Eſſen und Trinken verhalten, mäßig oder unmäßig? hat er ſich etwa mit der Arbeit zu ſtark angegriffen? Was hat er für eine Arbeit? Wie lange iſt er krank?

Mit was für Zufällen hat das Uebel angefangen, und bisher fortgedauert?

Iſt der Puls viel geſchwinder, als ſonſt; ſchlägt er hart oder weich, hat er Froſt oder Hitze, oder eins ums andere?

Iſt er den ganzen Tag über gleich krank, oder ändert ſichs mit ihm zu gewiſſen Stunden, und wie?

Was thut ihm wehe?

Iſt

Iſt die Zunge trocken? Hat er einen übeln Geſchmack im Munde? Hat er Neigung zum Brechen? Hat er Luſt zum Eſſen?

Hat er Leibesöfnung, und wie oft? Iſt der Stuhlgang hart oder weich? vielleicht ſchmerzhaft und blutig?

Geht das Waſſer häufig ab?

Hat der Kranke Schweiß, und riecht dieſer ſauer, oder ſtinkt er?

Hat er den Huſten, mit oder ohne Schmerzen? Hat er Auswurf durch den Speichel? Iſt er blutig, ſchleimicht, weiß oder gelb?

Iſt das Athemholen leicht, oder ſchwer?

Iſt der Kranke noch bey Kräften, oder ſchon ſchwach? Liegt er immer, oder kann er außer dem Bette ſeyn? Schläft er, und wie? ruhig, oder unruhig?

Was ißt, und trinkt er?

Was für Arzney hat er bisher gebraucht? Hat er zur Ader gelaſſen? und am Arme, oder am Fuße? Wie iſt ihm darauf geworden? Hat er dieſe Krankheit vielleicht ſchon einmal gehabt? und wie lange iſt es her?

Bey Weibsleuten muß der Arzt auch genaue Nachrichten von den beſondern weiblichen Umſtän-

den, von der Schwangerſchaft, Geburtszeit, dem Kinder-Stillen erhalten; bey Mägdchen, ob ſie den monathlichen Blutfluß ſchon haben, und wie? Und bey Kindern muß man ihm melden:

Wie alt iſt das Kind, nach Wochen gerechnet? Trinkt es noch an der Mutter, oder iſt es entwöhnt?

Wie iſt ſein Stuhlgang? iſt er grünlicht, wie Meerlinſen, oder wie gehackte Eyer? riecht er ſehr ſauer?

Geifert es viel, und fährt es oft mit den Fingern nach dem Munde?

Wie viele Zähne hat es? Hat es bey dem Zahnen viel zu leiden?

Iſt es nicht geknüpft, oder unterwachſen? Hat es doppelte Glieder? Hat es die Pocken gehabt? und die Maſern?

Gehen Würmer von ihm ab?

Hat es einen dicken Bauch?

Iſt der Schlaf ruhig, oder fährt es zuſammen im Schlafe?

Schreyt es viel, oder iſt es ſtille?

Was bekömmt es zu Eſſen, und zu Trinken?

Hat es ſtarken Hunger, beſonders nach trocknem Brode, und trinket es gleich früh?

Hat

Hat es Ausſchlag am Kopfe, oder hinter den Ohren?

Auf dieſe Fragen muß der Both dem Arzte mündlich oder ſchriftlich Bericht geben können, damit er daraus muthmaſſen könne, was es für eine Krankheit iſt. Vom Waſſer oder Urine kann man ihm auch eine Probe mitſchicken, weil er daraus ſieht, ob die Krankheit zu- oder abnimmt. Können die Freunde des Kranken nicht leſen und ſchreiben, ſo erſucht man den Pfarrer, oder den Nachbar.

Weil aber der menſchliche Leib ſo gar ſehr künſtlich gebauet iſt, ſo muß man nicht denken, daß eine jede Krankheit ſich ſo geſchwind heilen lieſſe, wie etwa der Schneider einen Lappen auf ein Loch flicket. Denn der Arzt kann die Arzney nicht gerade an den kranken Theil, z. B. an die Lunge, die Leber, ins Blut hinbringen; er müßte ja ſonſt den Leib aufſchneiden: ſondern ſie kömmt in den Magen, wird darinne zum Theile verdauet, das Beſte davon geht in den Milchſaft, aus dieſem ins Blut, und wird durch den Umlauf des Bluts in dem ganzen Leibe, und allen Gliedern herumgeführet. Sie kann alſo nur ganz allmählich helfen, indem ſie nach und nach die Säfte verbeſſert: eben ſo, wie einem kranken Baume nicht auf einmal zu helfen iſt, ſon-

dern wenn man Miſtlacke an die Wurzel gießt, es eine gute Zeit dauert, bis die nahrhaften Säfte in den Aederchen des Baumes in die Höhe ſteigen, und den Zweigen neue Kraft mittheilen. Muß man doch bey einem Beinbruche, und bey äußerlichen Wunden oft lange Geduld haben, bis die Heilung folgt: deſto genauer ſollte man ſeine Vorſchriften befolgen, und nicht gleich, wenn die Beſſerung verzögert, zu einem andern Arzte laufen, oder einnehmen, was die Nachbarn, Gevattern, und Freunde anrathen, welche nichts von der Sache verſtehen.

Dabey iſt jedoch zu merken, daß es mit der Geſundheit beſchaffen iſt, wie mit einer Mühle. Der Müller wird gewiß nicht eher an derſelben flicken, bis etwas daran entzwey gegangen, oder verrückt ſey. Alſo muß man auch keine Arzney gebrauchen, es ſey, welche es wolle, bis man es nöthig hat. Und dieſes iſt beſonders mit dem Aderlaſſen, und Purgiren oder Laxiren zu beobachten. Das Aderlaſſen iſt ein ſehr gutes Mittel bey Schlagflüſſen, gefährlichen Wunden, Entzündungskrankheiten, Blutſpeyen, und andern Nothfällen, das Leben zu retten. Auch iſt es ein Vorbauungsmittel, für vollblütige Perſonen. Wenn bey dieſen der

Puls

Puls härter und ſtärker ſchlägt, als ſonſt; wenn ſie röther ausſehen, eine Schwere und Trägheit in den Gliedern ſpüren, unruhig ſchlafen, oft aufwachen, Schwindel, Kopfſchmerzen, Hitze vor der Stirn, oder Naſenbluten befallen werden; oder wenn ſie oft ein Jucken am Leibe fühlen, und ſind doch nicht kräzig: für dieſe iſt eine Aderlaß dienlich. Dagegen giebt es auch Fälle, z. B. faule Fieber, Entkräftung, wo es ſo gut iſt, als ſchlüge man den Patienten mit der Hand todt, wenn man ihm zur Ader läßt. Im Anfange einer hitzigen Krankheit, und wenn es nicht beym Fieber-Froſt, ſondern nach demſelben beym Anfange der Hitze geſchieht, iſt das Aderlaſſen gut: aber wenn die Krankheit ſchon mehrere Tage gedauert hat, iſt es gefährlich, und darf nicht ohne Vorwiſſen des Arztes geſchehen. Daher es auch an vielen Orten den Barbierern verbothen iſt, in ſolchen Fällen zur Ader zu laſſen. Die Gewohnheit, daß geſunde Leute jährlich ein- oder etlichemal zur Ader laſſen, nachdem ſie in Kalender geguckt haben, ob es gut ſey: ſo auch, daß alle Weiber während der Schwangerſchaft etlichemal laſſen, iſt gut für die Barbierer, welche jährlich ein paar Groſchen damit verdienen. Es wäre aber beſſer, man gäbe ihnen das Geld

lieber

lieber umſonſt, als daß man ſich unnöthiger Weiſe das Blut abzapfen läßt. Denn häufiges Blutlaſſen macht alt und ſchwach vor der Zeit, erregt Flüſſe, Waſſerſucht, und andere ſchlimme Zufälle. Am wenigſten dient es aber alten, kraftloſen, blaſſen, oder armen Leuten, die wenig Fleiſch eſſen. Solchen iſt jede Aderlaß ein Nagel zur Sarge. Man muß daher nicht eher dazu ſchreiten, als bis es höchſt nöthig iſt, oder bis es der Arzt verordnet. Und eben ſo iſt es auch mit dem Purgiren oder Laxiren beſchaffen. Dieſes muß nicht alle Jahre, und zu gewiſſen Zeiten geſchehen; ſondern nicht eher, als wenn der Magen verdorben iſt, oder wenn es der Arzt bey einer Krankheit vorſchreibt.

Viele glauben, daß es mit der Geſundheit des Menſchen beſchaffen ſey, wie mit einem Mühlgraben, der alle Jahre gereinigt werden muß, um den geſammelten Schlamm herauszuſchaffen, und daß ſich von dem täglichen Eſſen und Trinken, und von dem vielen Staube, den man bey der Arbeit einſchluckt, allerley Unreinigkeiten anſetzen, die durchs Laxiren weggebracht werden müſſen. Das iſt nun zum Theile wahr: ſolcher Unrath ſammelt ſich auch wohl bey uns. Aber bey einem geſunden Menſchen, der ſich viel bewegt, und viel in der freyen Luft iſt,

wirft

wirft die Natur ſolchen Unrath von ſelbſt hinaus, durch die Naſe, den Speichel, den Schweiß, Urin, und durch den Stuhlgang. Der Müller wird wohl ſeinen Mühlgraben nicht eher reinigen, bis er merkt, daß er verſchleimt ſey; und ſo braucht man auch nicht eher Laxiren, als bis man merkt, daß ſich Unreinigkeiten in uns geſammelt haben. Und dieſes giebt die Natur durch Uebelkeit, und einem bittern Geſchmack im Munde des Morgens, durch eine unreine Zunge und Zähne, durch Aufſtoſſen aus dem Magen, viele Winde und Blähungen, Mangel an Eßluſt, eine Schwere im Magen, Schläfrigkeit nach dem Eſſen, und durch andere ſolche Zeichen zu erkennen. Wem ſo zu Muthe iſt, der mag wohl einmal laxiren, und es wird ihm beſſer darauf werden. Kraftloſe, ſchwache Perſonen, oder ſolche, die Fieber-Hitze haben, oder langwierige Verſtopfungen, dürfen es aber ja nicht thun, ohne erſt den Arzt über ihre Umſtände zu fragen.

Lebensordnung in geſunden Tagen.

Geſund und friſch ſeyn, iſt beſſer denn Gold; und ein geſunder Leib iſt mehr werth, als großes Gut. Deßwegen ſetze deine Geſundheit niemals aufs Spiel: denn wer ſich muthwillig in Gefahr giebt, der

kömmt

kömmt darinn um, und einem vermeſſenen Menſchen geht es endlich übel aus. Prüfe, was deinem Leibe geſund iſt, und ſieh, was ihm ungeſund iſt, das gieb ihm nicht. Denn Allerley dient nicht Jedermann. Ueberfülle dich auch nicht mit allerley Speiſen, und eſſe nicht zu begierig: denn viel Freſſen macht krank, und ein unſättiger Fraß kriegt das Grimmen. Viele haben ſich ſchon zu tode gefreſſen. Wer aber mäßig iſſet, lebt deſto länger. Der Bauch nimmt nun zwar allerley Speiſe zu ſich; doch iſt eine Speiſe beſſer als die andere. Bemühe dich daher immer gutes, wohl ausgebackenes Brod zu haben; und wenn dein Korn nicht gut iſt, ſo verbeſſere es. Sorge für gute Zukoſt, aber lerne zugleich, dich vor ſchädlichen Kräutern und Wurzeln in Acht zu nehmen. Bey den Fleiſchſpeiſen habe wohl Acht, daß es von geſundem Viehe ſey. Zum Trinken wähle friſches Waſſer oder Bier. Willſt du dich an Sonn- und Feſttagen auch durch einen Trunk Wein laben, ſo lerne Wein aus Obſt machen, wenn du keinen Weinberg haſt. Der Wein erquickt dem Menſchen das Leben, ſo man ihn mäſſig trinkt: aber die Trunkenheit macht einen tollen Narren noch toller, daß er trozet und pochet, bis er endlich waſſerſüchtig, oder ſiech wird, und wie

ein Vieh verreckt. Lerne die Speiſen reinlich, ſchmackhaft und geſund zuzubereiten. Gewöhne dich an eine Ordnung im Eſſen und Trinken, im Arbeiten und Ruhen, im Schlafen und Wachen. Vermeide dagegen alle Unordnung und Unreinlichkeit. Halte auf Reinlichkeit in deiner Wohnung, und auf friſche geſunde Luft. Vor allen Dingen meide Hurerey und Unzucht; denn die ſich an Huren hängen, werden wild, und kriegen Motten und Würmer zum Lohne, und verdorren andern zum merklichen Beyſpiele. Bemühe dich auch immer ein froliches Herz zu haben, und meide alles, was dir unnütze Sorgen, Aergerniß, Verdruß, und Kummer machen könnte: denn ein frölich Herz iſt des Menſchen Leben, und ſeine Freude iſt ſein langes Leben: Traurigkeit hergegen tödtet viele Leute, und dienet doch nirgend zu. Eifer und Zorn verkürzen das Leben, und Sorge macht alt vor der Zeit. Das meiſte Herzeleid, Mißvergnügen und Unglück kommt aber daher, wenn man Uebels thut. Darum fürchte Gott, thu Recht, und ſcheue niemand, und lerne ein ruhiges Gemüth und gutes Gewiſſen zu behalten dein Lebenlang. Denn wer ſich mit ſeiner Arbeit nährt, und läßt ſich begnügen, der hat ein gar ruhiges Leben: das heißt, einen

Schatz

Schatz über alle Schätze finden. Thuſt du dieſes ſorgfältig, ſo biſt du ſicher, daß du dein Leben nicht durch eigne Schuld verkürzeſt, und durch deine Geſundheit nicht ſelbſt zerſtöreſt.

Lebensordnung für Kranke.

Wenn dir nicht recht wohl iſt, wenn du Kopfwehe, Bruſtſchmerzen, Eckel, Froſt, Hitze, Mattigkeit, Reiſſen in den Gliedern, oder ſonſt etwas Unrechtes an dir verſpüreſt: ſo mußt du in deiner täglichen Lebensordnung inne halten, bis der Fehler wieder gut gemacht iſt; eben ſo wie der Müller, wenn er merket, daß an der Mühle etwas zerbrochen, mit dem Mahlen inne hält, bis der Schade wieder hergeſtellt iſt, weil ſonſt immer mehr daran zerbrechen würde. Thu alſo keine ſo ſchwere Arbeit, wie ſonſt; hüte dich vor Erhitzung, und Erkältung; ſuche dein Gemüth durch etwas aufzumuntern; geh bald, ohne Abendbrod zu eſſen, ins Bett, und bleibe des Morgens etwas länger darinne, die Ausdünſtung, oder gelinden Schweiß abzuwarten. Spere dich aber nicht gleich in die Stube ein: ſondern bewege dich zuweilen in friſcher Luft, und ſorge dafür, daß auch in der Stube und Schlafkammer friſche Luft ſey.

Vor allen Dingen iß auf eine oder etliche Mahlzeiten wenig, oder nichts. Hüte dich beſonders vom Fleiſche, hitzigen Weine und Bierſuppen, Eyern, Kuchen, ſchweren Mehlſpeiſen und Käſe. Dafür iß lieber etwas Grüze, Gerſtengrauppen, Hafermehl, oder Reiß mit Waſſer, und ein wenig Salz gekocht. Zur Veränderung dienen Kirſchen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und Maulbeeren, wenn ſie recht reif ſind: und im Winter gekochte Aepfel, oder gedörrte und gekochte Pflaumen, und Kirſchen; nur nicht zu viel auf einmal. Dieſe Nahrung iſt hinreichend, und wer einem Kranken Fleiſch, Eyer, Kraftſuppen und dergleichen giebt, hilft dazu, daß die Krankheit gefährlicher wird, und zieht ihm vielleicht damit den Tod zu. Denn weil der kranke Magen nicht die Kraft hat, ſolche Speiſen ordentlich zu zerkochen, ſo faulen ſie darinn, und verderben die Säfte noch mehr. Hitzige Speiſen mit mancherley Gewürz machen das Blut noch hitziger, als es ſonſt iſt. Bey kalten Fiebern muß man zwey Stunden vor dem Anfalle gar nichts eſſen, und bey allen heftigen Krankheiten iſt es wohl gethan, den Arzt zu fragen, was man eſſen darf, oder nicht.

Trinken

Trinken muß man in Krankheiten mehr, als ſonſt; aber kein ſtarkes, ſaures, oder trübes Bier, keinen Kaffee oder Wein, noch weniger Branntwein. Wer bey einer Unpäßlichkeit, da die Kraft des Magens allzeit ſchwach iſt, mit nahrhaften Speiſen und hitzigen Getränken in die Natur ſtürmt, thut eben ſo übel und unklug, als ein Müller, der mehr Waſſer auf die Mühle ſchlagen wollte, wenn etwas daran entzwey iſt. Willſt du alſo bald wieder geſund werden, ſo trinke reines Brunnenwaſſer, oder friſche Molken. Die Molken ſind ein gar vortrefliches blutreinigendes Getränk, welches Könige und Fürſten zu ihrer Geſundheit brauchen. Sie dürfen aber nicht zu alt seyn, ſondern man bereitet ſie alle Tage friſch, indem man den Rahm von der Milch abnimmt, ehe ſie ſauer wird, hernach die Milch abſiedet, und im Aufſieden etliche Löffel voll guten Eſſig hinein gießet. Im Sommer nimmt man ſtatt des Eſſigs Johannesbeerenſaft, oder Kirſchſaft. Haſt du keine Molken, ſo koche eine Brodrinde im Waſſer ab, vermiſche einen oder zwey Löffel voll guten Eſſig, und etwas Hönig damit. Oder miſche Saft von rothen Heidelbeeren, Himbeeren, sauren Kirſchen oder reifen Pflaumen unter das Waſſer. Von einem ſolchen Getränke

trinke den ganzen Tag recht oft: aber nicht zu viel auf einmal, und nicht zu kalt, ſondern überſchlagen.

Bey heftigen Krankheiten, da man im Bette liegen muß, muß man immer darauf ſehen, daß es in der Stube, oder Kammer nicht zu helle ſey, und daß dem Kranken des Tages die Sonne, und bey Nacht das Licht nicht in die Augen ſcheine: denn dieß vermehrt die Unruhe. Die Luft um ihn her muß friſch und rein ſeyn. Es dürfen daher nicht viel Menſchen um ihn ſeyn; man muß wenig reden, und kein Geräuſch machen. Wenn er zu Stuhl gegangen, oder das Waſſer gelaſſen hat, muß der Unrath gleich hinausgeſchafft werden. Abends und Morgens muß man ein Fenſter eine Weile aufmachen, damit ſich die Luft erfriſche. Nur darf der Luftzug nicht an den Kranken kommen. Man muß daher Stühle um das Bett ſtellen, und Kleider daran hängen, wenn es keine Vorhänge hat, die man zuziehen kann. Im Sommer kann ein Fenſter, das nicht zu nahe am Bette iſt, Tag und Nacht offen bleiben. Wenn es ſehr dumpfig in der Kammer iſt, läßt man etwas kochenden Weineſſig in einem kleinen Töpfchen auf Kohlen abdampfen, welches auch wider das Anſtecken der Krankheiten gut iſt. In der heiſſen Sommerszeit iſt es

auch gut, den Fußboden der Kammer zuweilen mit Waſſer, oder Eſſig anzufeuchten. Im Winter muß die Wärme vom Ofen lange nicht ſo ſtark ſeyn, als ſie ein Geſunder ertragen kann, und das Krankenbett muß weit vom Ofen wegſtehen. Einen Kranken braucht man nicht mit dicken und ſchweren Federbetten zu ängſtigen, ſondern je leichter, je beſſer; wenn er nur bedeckt iſt. Dagegen muß man ſorgen, daß die Füſſe immer warm ſind, und ſie durch warme Steine erwärmen, wenn ſie kalt werden wollen.

So lange ein Kranker Kräfte genug hat, muß er alle Tage eine Stunde auſſer dem Bette ſeyn, wenigſtens eine halbe Stunde: nur muß er nicht herausgehen, wenn er eben im Schweiße liegt. Iſt aber ein Kranker zuſehr entkräftet, beſonders vom Blutfließen, daß er nicht aufſtehen kann, ſo bringt man ihn wenigſtens aus dem Bette in ein anders Lager, damit ſein Bett unterdeſſen gemacht werden kann. Alle Tage muß ihm das Bett zurecht gemacht werden, und wo es möglich iſt, muß er alle zwey, drey Tage friſches Leinenzeug an den Leib, und über die Betten bekommen. Die Krankheitsmaterie ſammelt ſich ſonſt darinn, und ſteckt ihn immer wieder aufs neue an. Das

Leinen-

Leinenzeug muß aber ganz trocken, und durchaus gewärmet ſeyn. Dieſes Verfahren iſt auch bey Fiebern mit Ausſchlag, beſonders bey den Pocken oder Kinderblattern nöthig. Viele Kranke verderben, blos wegen des Schmutzes, in dem man ſie liegen läßt.

Ein Kranker, der bald geneſen ſoll, muß alle Tage Leibesöffnung haben. Wenn dieſe ausbleibt, muß man ihm mit Klyſtieren dazu helfen. Dieſes iſt eine vortrefliche Erfindung, durch welche ſchon Tauſende beym Leben erhalten worden ſind, und Könige und Fürſten, auch andere kluge Leute nehmen lieber zehn Klyſtiere, als eine Purganz, um ſich Oeffnung zu verſchaffen. Denn die Purganz muß erſt im Magen verdauet werden, und macht gemeiniglich Grimmen und Schneiden, ehe ſie den verhärteten Unrath losweicht. Durch die Klyſtierſprize wird aber die erweichende Flüßigkeit gerade an den Ort gebracht, wo ſie losweichen ſoll, und hilft daher geſchwinder, und ohne Schmerzen. Es iſt auch gar keine Gefahr dabey, wie beym Laxiren, und es koſtet nichts, als die Mühe, daß man eine Hand voll Kammillenblumen mit einem Seitel Waſſer kocht, es durchſeiget, einen Löffel voll Salz hinein thut, oder Hönig, und ſolches vermittels

einer Klyſtierſpritze, oder eines an einer Rindsblaſe gebundenen Klyſtierröhrchen dem Kranken in den Maſtdarm ſpritzet. Dieſes muß aber allzeit je eher, je lieber geſchehen, und nicht bis auf die letzte Stunde verſpart werden.

Einen Kranken muß man vor allem Schrecken, Verdruß und Aergerniß verwahren. Man darf ihm daher nicht alles zu Ohren bringen, wenn etwa ein Unglück im Hauſe, oder im Dorfe geſchieht, und es nicht eben ſo nothwendig iſt, daß ers wiſſe. Chriſtliche Nachbarn und Nachbarskinder müſſen ſich auch hüten, in der Nähe eines kranken Nachbars Lärm und Geräuſch zu machen, ihre Hunde bellen zu machen und d. gl., denn die Ruhe und Stille hilft ſehr viel zur Geneſung. Dagegen muß man ſuchen, dem Kranken allerhand Freude zu machen, nur nicht eine ſehr groſſe und ſchnelle Freude. Beſonders muß man ihm, wenn er auch gleich vorgiebt, daß er gern ſterbe, nicht ſagen, daß keine Hofnung mehr da ſey. Die Furcht vor dem Tode macht die Krankheit ſchlimmer, ſo wie auch die Einbildung, daß man gewiß ſterben werde, ſchon manchen ums Leben gebracht hat, dem noch zu helfen geweſen wäre.

Die Perſonen, welche einem Kranken warten, der eine anſteckende Krankheit hat, müſſen zuweilen etliche Wachholderbeeren eſſen, dürfen ſich im Eſſen und Trinken nicht übernehmen, und wer nicht angeſteckt ſeyn will, muß in der Kammer, oder Stube, wo der Kranke liegt, nicht eſſen und trinken; auch den Speichel nicht hinunterſchlucken, ſondern ausſpeyen. Er muß auch oft ein friſches Hemd anziehen, wie der Kranke, und ſich fleißig Geſicht und Hände waſchen. Wer den Nachtſtuhl von einem ſolchen Kranken wegträgt, muß ihn in freyer Luft erſt eine Zeitlang hinſetzen, und nicht gleich ausſchütten, wenn er noch warm iſt, und ausdünſtet; ſondern warten, bis der meiſte Geruch ſich verloren hat, ehe er das Gefäß rein macht.

Lebensordnung, wenn die Krankheit vorbey iſt.

Wenn die Krankheit vorbey iſt, muß man nicht gleich wieder ſo viel, und ſolche Speiſen eſſen, wie ein Geſunder. Ein wenig Fleiſchſuppe, ein wenig Fleiſch, ein Ey, dünne Wein- oder Bierſuppen kann man genießen. Wer ſich aber übernimmt, kömmt in Gefahr, wieder kränker zu werden. Man muß daher lieber weniger, und deſto öfter,

auch nicht mehr als Eine Art Speiſe auf einmal eſſen, und feſte Speiſen recht langſam kauen. Man muß nun weniger trinken, und am liebſten bloßes Waſſer mit ein wenig weiſſem Weine vermiſcht: oder reines gutes Bier, wenn man daran gewöhnt iſt. Bauersleute, welche Pferde haben, thun wohl, wenn ſie eine Stunde vor dem Mittagseſſen ſpazieren reiten. Dieſe Leibesbewegung hilft viel zur Geſundheit. Wer nicht reiten kann, muß gehen: beydes muß aber vor dem Mittagseſſen geſchehen, nicht darnach. Des Abends muß man ſehr wenig eſſen, bald zu Bette gehen, und frühe wieder aufſtehen, 7 bis 8 Stunden ſchlafen, länger muß man nicht im Bette bleiben. Wer 2 bis 3 Tage verſtopft bleibt, muß ein Klyſtier nehmen. Man muß nicht eher wieder ordentlich arbeiten, bis man wieder recht ſtark iſt. Viele fallen darüber aufs neue in ſchwere Krankheiten, daß ſie nach einem Krankenlager nicht eine oder zwey Wochen länger ruhen, und Kräfte ſammeln.

Wenn nach einer Krankheit die Schenkel aufſchwellen, ſo iſt dieſes nicht gefährlich, und man darf nichts dawider brauchen, als ein gelindes Reiben und Waſchen mit ein wenig Wein, um die Füſſe vom Schmerze zu befreyen, und die Aus-

düns

dünſtung daran zu befördern. Es zertheilt ſich von ſelbſt, wenn man Mäßigkeit im Eſſen und Trinken hält, und ſich Bewegung macht.

Von innerlichen ſichern Arzneyen, wie ſelbe der wahre Arzt verſchreibt.

Sicheres Brechmittel.

Man nimmt drey Gran Brechweinſtein, löſt ſolchen in zwey Loth Brunnenwaſſer auf, und nimmt davon alle Viertelſtunde einen Löffel voll, bis es Erbrechen macht, ſodann hört man ſogleich auf. Kleinere nehmen alle Viertelſtunde einen Kaffeelöffel voll, bis ſie brechen. Das Uebriggebliebene läßt man ſtehen.

Gelindes Abführungsmittel.

Nehme zwey Quintel Sennesblätter, ohne Stengel, und drey Loth Manna, koche beydes zuſamm in Waſſer, ſeige es durch, ſeze ein Loth Glauberſalz hinzu, und trinke es aus.

Stärkeres Laxiermittel.

Nehme Jalappenwurzel und Sennesblätter ohne Stiel, von jedem 20 Gran, mache beydes zu Pulver, ſeze eben ſo viel Weinſteinrahm hinzu, und nehme es im Waſſer ein.

Er=

Eröffnendes Klyſtier.

Nehme Kammillenblumen drey Hände voll, Senneeblätter ein Loth, koche beydes in einer halben Maß Waſſer, ſeige es durch, und werfe noch drey bis vier Löffel voll gemeines Salz hinein.

Erweichendes Klyſtier.

Nehme Leinſaamen acht Loth, koche ihn im Waſſer, ſeige den Abſud ab, und laſſe zwey Quintel venetianiſche aufgeſchabne Seife darinn zergehen.

Klyſtier wider die Windkolick.

Nehme Kammillenblumen vier Hände voll, wildes Münzenkraut zwey Hände voll, zerſtoſſenen Fenchel- oder Anniſſaamen drey Quintel, koche alles in einer halben Maß Waſſer, ſeige es durch, und löſe darinn etwas Küchenſalz auf.

Klyſtier im Anfange der rothen Ruhr.

Nehme gute Milch, eine halbe Maß, laß ſelbe kochen, ſchütte 6 bis 8 Loth gutes Hönig und zwey Eyerdotter hinein.

Mandelmilch zu machen.

Nehme 5 bis 6 Loth geſcheelte ſüße Mandeln, zerſtoſſe ſelbe in einem ſteinernen Mörſer mit einem hölzernen Stempel, ſchütte nach und nach ſiedendes Waſſer zu, ſeige es dann durch ein Tuch,

drücke

drücke die Mandeln gut aus. Dem Durchgeſiegenen ſeze etwas Zucker und Saliter bey.

Wider die Säuere bey Kindern.

Nehme Magneſia zwey Skrupel, Jalappenpulver 6 Gran, Eybiſchſyrupp zwey Loth, gebe dem Kinde alle Stunden einen kleinen Löffel voll, und wiederhole es, wenns auf einmal nicht helfen ſollte.

Eybiſchſyrupp zu machen.

Nehme die Wurzeln, das Kraut, den Saamen, die Frucht vom Eybiſchkraute, koche alles im Waſſer, laß es ſtark einkochen, ſeige dann das Flüßige davon durch, und koche dieſes mit hinlänglichem Zucker.

Sauerhönig zu machen.

Koche ein halbes Pfund Hönig, und ſchöpfe den obenauf ſchwimmenden Schaum ab, ſchütte nach und nach 6 Loth Eſſig hinzu, und koche beydes ſo lange, bis es recht flüßig wird.

Friſche Säfte aus den Kräutern zu erhalten.

Es wird ein Gefäß mit Wurzeln, Kräutern, gefühlt, dieſe mit einem eiſernen Stempel zerſtoſſen, in ein ſtarkes Tuch, das obenauf wohl zuſammgebunden iſt, geworfen, und ſo einer Preſſe untergelegt;

gelegt; der ausgepreßte Saft wird ſodann in einem glaßirten Gefäße aufgefangen.

Eine Salbe wider das Verbrennen zu machen, daß keine Narbe zurücke bleibt.

Nehme ein wenig neues Wachs, ſchneide es fein, und ſchütte etwas Olivenöl darauf, laß beydes zergehen, nehme es dann vom Feuer weg, und miſche zwey Eyerdotter, die in heiſſer Aſche gebratten, und in kleine Stücke geſchnitten worden ſind, hinzu, drücke alles dieſes wohl zuſamm, und miſche es genau, und laſſe es kalt werden zum Gebrauche. Man ſtreicht ſehr wenig davon auf eine Leinwand ſehr dünn auf, und legt es auf die gebrannte Stelle, wodurch nicht nur die Schmerzen gelindert, ſondern auch eine jede ſchändliche Narbe verhindert wird.

Von den Hauptkrankheiten des menſchlichen Lebens, und was man in ſelben beſonders zu thun hat.

Es giebt nur vier eigentliche Hauptkrankheiten im menſchlichen Leben, die ſich beſonders von einander unterſcheiden, und von denen eine jede eine beſondere Heilungsart verlangt. Die erſte Hauptkrankheit iſt das Entzündungsfieber; die zweyte das

Gallen-

Gallenfieber; die dritte das Schleimfieber; die vierte das Faulfieber. Unter eine von dieſen Gattungen Krankheiten gehören alle übrigen, und wenn ſie tauſendfache Namen haben, weil alle andern in der Hauptſache mit einer von dieſen das meiſte gemein haben, und eine ähnliche Heilungsart verlangen.

Von dem Entzündungsfieber.

Das Entzündungsfieber kömmt von einem zu dicken Blute her, das in den kleinen Gefäſſen nicht durchlaufen kann, und deßwegen in ſelben ſtocken bleibt. Das Herz und der Puls ſchlägt dann geſchwinder und ſtärker, um dieſe Stockung in einem innern oder äußern Theile aufzulöſen. Daher entſteht eine Hitze, Röthe und Härte in dem leidenden Theile, Schmerz und Geſchwulſt. Der Kranke ſieht roth aus, hat Kopfwehe, trockne Zunge, Schwere in Gliedern, verlorne Eßluſt, harten Stuhlgang, Durſt, mehr Hitze als Kälte, und der Puls ſchlägt ſtark und hart an den fühlenden Finger. Obwohl kein Theil im menſchlichen Leibe von der Entzündung frey iſt, ſo weis man doch von Erfahrung, daß die Lunge, das Rippenfell, die Leber, die Nieren, der Hals, das Gehirn, der Magen, und die Gedärme weit öfter der Entzündung unterworfen

ſen ſind, als die übrigen Theile. Wenn die Lunge entzündet iſt, heißt man es die Lungenentzündung; iſt das Rippenfell entzündet, heißt es Seitenſtich. In allen dieſen Krankheiten darf man nicht zum Brechen, oder Laxiren eingeben: Dieſes würde wie Gift wirken, ſondern man muß alſogleich eine ſtarke Aderlaße am Arme machen, dem Kranken vielen warmen Thee aus Eybiſchwurzeln, und Pappelkraut zu trinken geben. Hitzige Sachen, Bier, Branntwein u. d. gl., darf er ja nicht bekommen. Wenn er keinen Stuhlgang hat, muß man ihm ein Klyſtier vom gekochten Leinſaamen, mit einen Löffel voll Salz geben. Iſt die Hitze, der Schmerz und das Fieber nach der erſten Aderlaße noch ſtark, ſo macht man eine zweyte Aderlaße, läßt den Kranken nebſt obigem Thee eine Mandelmilch, mit einem oder zwey Quintel Saliter und Eybiſchſyrupp trinken, legt auf den leidenden Theil warme Ueberſchläge, und fährt damit fort, bis der Kranke erleichtert iſt. Nur in dieſen Krankheiten allein thun Aderläße gut, in allen andern Krankheiten ſind ſie ſchädlich.

Vom hitzigen Gallfieber.

Dieſe Krankheit überfällt den Menſchen meiſtens zu heiſſer Sommerszeit, und kömmt von zu

vieler,

vieler, verdorbner und erhitzter Galle her. Der Kranke ſieht blaßgelb, oder rothgelb aus, hat Schwindel, Kopfwehe, Froſt und Hitze, Drücken auf der Gegend des Magens, Uebelkeiten, bittern ſchleimichten Mund, Eckel an Speiſen, Neigung zum Brechen, oder wirkliches Erbrechen von grüner, gelber, auch brauner Galle, Abweichung mit und ohne Grimmen. Der Puls geht geſchwind, nicht gar voll, auſſer bey jungen ſtarken Perſonen. In dieſer Krankheit, obwohl das Fieber ſtark, die Hitzen groß und brennend ſind, würde eine Aderlaße den Kranken tödtlich werden. Man muß alſo gleich ein Brechmittel geben, und wenn der Kranke viele Galle weggebrochen, läßt man ihn in einem kühlen Zimmer liegen, wo beſtändig friſche Luft durchſtreichen kann; dieſe Vorſicht iſt höchſt nöthig: denn in warmen Stuben fangen ſolche Kranke an zu phantaſiren, und die Krankheit wird weit heftiger. Man muß einen kühlenden und ſäuerlichten Trank von Topfwaſſer mit Eſſig, oder Weinſtein, von der Molke geſchieden, geben, oder einen Abſud von roher Gerſte, darein man etwas Eſſig, Saliter und Erdbeerſyrupp thut: und läßt den Kranken davon trinken je mehrer, je beſſer. Den zweyten Tag nach dem Brechmittel giebt man

ein

ein abführendes Mittel aus Tamarinden zwey Loth, Glaubers Wunderſalz ein Loth, und einen Quintel Saliter mit Sauerhönig vermiſcht. Läßt dann den Kranken noch immerfort von obigen Getränken viel trinken, und giebt ihm zum zweyten = auch dritten= male ein Brechmittel, wenn er wieder über bittern Geſchmack im Munde, Uebelkeit und Neigung zum Brechen klagt, und wiederholt das Laxiermittel, wenn die Stuhlgänge noch gallicht, häufig, und mit Grimmen ſich zeigen. Damit fährt man fort, bis alles dieſes mit dem Fieber nachläßt, und der Kranke im Geſichte, beſonders neben der Naſe, und in den Augenwinkeln nicht mehr gelb ausſieht.

Hier iſt aber beſonders anzumerken, daß das hitzige Gallfieber, und obiges Entzündungsfieber junge ſtarke Leute oft zugleich überfallen. Wenn man nun merkt, daß eine Lungenentzündung, oder Seitenſtich nebſt dem gallichten Erbrechen, und andern oben geſagten Zeichen da ſind, ſo muß man zuerſt der Entzündung durch eine Aderlaße ſteuern: dieſe darf aber nicht ſo ſtark ſeyn, acht bis neun Unzen Blut iſt hinlänglich, auch darf man nicht leicht eine zweyte Aderlaße machen. So bald nun zur Ader gelaſſen worden, giebt man dem Kranken nach 5 bis 6 Stunden ein Brechmittel,

und macht es durchgehends ſo, wie wir eben im Gallfieber es beſchrieben haben.

Vom Schleimfieber.

Dieſe Krankheit fängt nicht auf einmal an, ſondern wächſt nach und nach, und dauert gemeiniglich länger, als die zwo vorigen. Ihre Entſtehungsurſache iſt ein zäher, manchmal ſüßer, manchmal ſaurer Schleim, der in einem ſchwachen Magen, und ſchlappen Gedärmen und Eingeweiden erzeugt wird. Ein ſolches überſchleimtes Blut bleibt nun endlich in den kleinen Gefäßen hängen, der Umlauf wird folglich gehemmt, und es entſtehen gefährliche Verſtopfungen. Solche Leute ſehen ſchon eine längere Zeit vor der Krankheit blaß und mager aus, leben ohne beſondere Freude und Theilnahme an dem, was um ſie herum geſchieht. Schlechte grobe Mehlſpeiſen, die ein dickes ſchleimichtes Geblüt machen, und feuchte, dumpfige Wohnungen, ſorgenvolles und freudenloſes Leben tragen auch gar viel dazu bey. Solche Kranke klagen ſich beſonders des Abends über einen gähzingen Schauder, über Mattigkeit, verlornen Geſchmack, beſonders zu gewiſſen Speiſen, über Schlafloſigkeit, und harten Stuhlgang: haben

einen dicken harten Bauch, oft geſchwollene Füſſe. Endlich nach etlich Wochen werden alle dieſe Zufälle heftiger, die Hitze und Froſt dauern wechſelweiſe den ganzen Tag durch.

In dieſer Krankheit darf man gar nicht zur Ader laſſen, ſondern anfangs, wenn der Kranke noch Kräfte hat, ein Brechmittel geben, nach etlich Tagen eine ſtarke Purganz. Iſt nun dieß geſchehen, ſo ſucht man die Verſtopfungen aufzulöſen, und dabey die Kräfte des Kranken zu erhalten. Deßwegen darf man nicht leicht Brechmittel, oder ſtarke Laxiere wiederholen, ſondern man giebt auflöſende Arzneyen, wie folgt. Nimm Graswurzel Zichorienwurzel, Paffenröhrelwurzel, von jedem eine Hand voll, koche alles zuſamm in 3 Maß Waſſer, eine gute Stunde lang, ſodann ſeige es durch, und thu noch zwey Loth Glauberſalz, zwey Quintel Salmiackſalz, und 6 Loth Sauerhönig hinzu, und laſſe dem Kranken täglich eine ſolche Portion trinken, bis das Fieber nachläßt, und er eine beſſere Farbe im Geſichte erhält. Sollte aber der Kranke noch lange ſchwach bleiben, wenn ſchon das Fieber nachgelaſſen, und ihm jede Speiſe hat übel bekommen, ſo muß man ihm täglich die gepulverte Entianwurzel zu zwey Quintel, oder die

Kinnarinde zu einem Quintel geben, um den ſchwachen Magen und Gedärme zu ſtärken; oder im Falle, daß man dieſe Mittel nicht haben kann, läßt man den Kranken gutes braunes Wermuthbier täglich ein Seitel trinken, bis er völlig hergeſtellt iſt, gute Verdauung und Kräfte ſich wieder zeigen.

Von dem Faulfieber.

Dieſe Krankheit unterſcheidet ſich beſonders von den vorigen dadurch, daß die Kranken gleich anfangs ſehr ſtark entkräftet ſind, obwohl das Fieber und der Puls eben nicht heftig zu ſeyn ſcheinen. Sie beklagen ſich beſonders über gählinge Uebelkeiten, über Schwere und Schwindel des Kopfes. Die Haut iſt beym Anfüllen beiſſend heiß, ohne daß ſie von beſonderer Hitze klagen: die Augen ſind trüb, das Geſicht bleyförmig, die Zunge ſchlemicht, trocken, und nach der Zeit hart wie Holz, oder mit einer ſchwarzen, oder braunen Rinde überzogen. Ihr Verſtand langſam, träg, und ſie geben auf jede Frage erſt nach einiger Ueberlegung eine Antwort. Auch in dieſer Krankheit darf man keine Ader öffnen, ohne den Kranken zu tödte , noch viele Laxiermittel geben. Das Beſte iſt, wenn man dem Kranken gleich anfangs, wo

die

die Kräfte noch nicht gar zu ſehr geſunken ſind, ein leichtes Brechmittel giebt, um die Eingeweide zu erſchüttern, und den Unrath im Magen auszuleeren. In der Folge muß man ſich vor allen ſtark ausführenden Arzneyen hütten, die den Kranken nur noch mehr ſchwächen würden. Man nimmt dann ſeine Zuflucht zu auflöſenden und ſtärkenden Arzneyen, oder verbindet ſie miteinander; z. B. nimm zwey Loth gute Kinnarinde, koche ſelbe in einer Maß Waſſer eine Stunde lang, ſeige den Abſud durch, und thu noch hinzu zwey Quintel Glaubersſalz, ſechs Gran Kampfer, einen Eßlöffel voll guten Eſſig, und 4 Loth Sauerhönig, und giebt dem Kranken alle zweyte Stunde eine halbe Theeſchale voll. Sollte der Stuhlgang ohngeachtet deſſen doch ins Stocken gerathen, ſo giebt man ein Klyſtier aus Kammillenblumen, und 2 oder 3 Löffel voll gemeinen Salz, und fährt damit fort, bis ſich die Krankheit bricht. Nebenbey muß man bey dieſer Krankheit beſonders auf Reinlichkeit des Zimmers und der Betten Acht haben, weil dieſe Krankheit anſteckend iſt, und die Luft vergiftet, folglich ſowohl dem Kranken ſelbſt, als den Umſtehenden gar oft gefährlich werden kann. Die Luft reinigt man durch öftern Eſſigdampf, oder

Wach-

Wachholderrauch. Der Kranke ſelbſt muß viel trinken, z. B. einen Trank von gekochter Gerſte mit Weineſſig geſäuert, und Sauerhönig verſetzt.

Von dem kalten Fieber, oder Wechſelfieber.

Das kalte Fieber iſt unter den Bauersleuten ſehr gemein. Dem ohngeacht wiſſen ſie ſich nicht davon zu befreyen: ja ſie ſchleppen ſich oft ein halbes, auch ganzes Jahr damit herum zum unwidererſetzlichen Schaden ihrer ſo nothwendigen Geſundheit und Stärke. Dieſe Krankheit entſteht meiſtens bey kalter naſſer Witterung, oder in niedern ſumpfigen Gegenden, von blähenden Hilſenfrüchten, und unzeitigen ſchlechten Obſt- und groben Mehlſpeiſen. Es fängt gemeiniglich mit einem ſtarken Froſte an: die äuſſern Theile der Hände und Füſſe erſtarren vor Kälte, die Nägel werden blau, oft iſt ein heftiges Kopfwehe, und ein gallichtes Erbrechen dabey. Dieſer Froſt dauert gewöhnlich gegen zwey Stunden, dann folgt eine Hitze nach, die nach einer ſtarken Stunde vielen übelriechenden Schweiß austreibt. Im Anfange des Froſtes iſt der Puls ſehr klein, manchmal unfühlbar, bey hernach eintretender Hitze wird er voll und ſtark, wie in einem Entzündungsfieber. Man nennt die

Zeit

Zeit des Froſtes und der Hitze den Paroxiſmus, wo der Kranke ſich eigentlich übel befindet: denn nach 3 oder 4 Stunden hört der Froſt, die Hitze, das Erbrechen u. d. gl. von ſich ſelbſt auf, und es bleibt ſonſt nichts zurücke, als eine kleine Mattigkeit und Kopfwehe. Doch hat das kalte Fieber die Eigenſchaft, daß es am zweyten, oder am dritten, oder auch am vierten Tage auf die nämliche Stunde wieder mit dem nämlichen Froſte und Hitze zurückkömmt. Deßwegen nennt man es auch das eintägige, zweytägige, dreytägige, oder viertägige Fieber, je nachdem es bald wieder zurückkehrt, oder länger ausbleibt.

Wenn nun dieſes Fieber öfters als ſiebenmal zurückkömmt, ſo mattet es den Kranken ſehr ab: beſonders wenn man alles ohne Unterſchied iſſet und trinkt, und dabey noch abergläubiſche, oder gar ſchädliche hitzige Mittel gebraucht. Bey dieſer Krankheit liegt meiſtens eine Verſtopfung, oder Verſchleimung der Magengefäße, oder auch anderer Eingeweide zum Grunde. Man muß alſo dieſe auflöſen, und das Fehlerhafte aus dem Körper ſchaffen, ehe man etwas, das Fieber zu ſtillen, einnimmt. Denn das Fieber vertreiben wollen, ohne die Urſache des Fiebers zu erſt aus dem Körper

geſchafft zu haben, iſt thöricht, und manchmal ſehr ſchädlich. Wenn alſo der Kranke in der Zeit des Froſtes und Hitze über ſtarken Kopfwehe, über bittern Mund, über Uebelkeit und Neigung zum Brechen klagt, oder wirkliches Erbrechen hat, ſo gebe man ihm nach dem Paroxiſmus (denn unter dieſer Zeit muß ſich der Kranke ruhig halten, und weder Speiſen, noch eine Arzney zu ſich nehmen) ein Brechmittel. Oft geſchieht es, daß durch ein einziges Brechmittel das Fieber ausbleibt. Sollte aber dieſes nicht geſchehen, ſo läßt man den Kranken einen auflöſenden Trank mehrere Tage hindurch trinken. Z. B. nimm Graswurzeln, Zichorienwurzeln, Pfaffenröhrlwurzeln von jedem zwey Hände voll. Koche alles zuſamm in drey Maß Brunnenwaſſer eine ſtarke Stunde lang, ſeige es durch, löſe darinn ein Loth Glauberſalz auf, und ſetze noch vier Loth Sauerhönig hinzu. Dieſes Mittel mehrere Tage nacheinander gebraucht, heilt ſicher und leicht faſt alle Fieber. Nur iſt zu bemerken, daß man eine längere Zeit kein Fleiſch eſſen darf. Sollte aber das Fieber ſehr hartnäckig ſeyn, ſo kann man endlich zu jenen Mitteln ſchreiten, die das Fieber ſtillen. Aber allzeit müſſen die vorigen auflöſenden Mittel zuvor gebraucht werden.

Sicheres Mittel wider das kalte Fieber nach vorher gebrauchten Auflösmitteln.

Nimm die friſche Wurzel, oder Rinde von einem Maulbeerbaume, mache ſie zu einen feinen Pulver, und nehme täglich in der Früh und Abends zwey Quintel im Waſſer ein, oder verſetze eben ſo viel mit hinlänglichen Hönig und Zucker, wenn du es ſo leichter nimmſt. Kannſt du aber dieſe Wurzel nicht bekommen, und iſt dir die Kinnarinde nicht zu theuer, ſo

Nimm täglich in der Früh und Abends ein Quintel von der feinſten zum Pulver gemachten Kinnarinde, und dieß ſo lange, bis das Fieber ausbleibt. Dann nehme es noch acht Tage alle zweyte Tage. Inzwiſchen muß man obigen auflöſenden Trank nicht ausſetzen. Auf dieſe Art werden alle kalten Fieber ohne Ausnahme ſicher und gewiß geheilet.

Von den Kinderblattern, oder Pocken.

Dieſe Krankheit iſt anſteckend, doch ſo, daß jeder Menſch nur einmal in ſeinem Leben ſie bekömmt. Faſt alle Kinder müſſen ſelbe ausſtehen, und beynahe der dritte Theil ſtirbt daran. Hin

und wieder werden auch Erwachſene damit angeſteckt, wenn ſie nicht als Kinder ſchon geblattert haben. Dieſe Krankheit raubt aber deßwegen ſo vielen Kindern das Leben, weil man ſelbe noch nie recht gekannt, und folglich unſchicklich behandelt hat.

Die Kinder, und auch erwachſene, wenn ſie davon befallen werden, klagen anfangs über ein Drücken auf dem Magen, über Kopfwehe, über ſtechenden Schmerzen an den Lenden, oder Rücken, ſchlafen unruhig, haben Zückungen, und oft freywilliges Erbrechen, ſtarkes Fieber, und eine unreine ſchleimichte Zunge. Am dritten, auch vierten Tage erſcheinen auf der Haut, beſonders auf der Bruſt, im Geſichte rothe Flecken, die ſich nach und nach erheben, immer mehr entzünden, und röther werden, bis ſie am ſiebenten, oder achten Tage zu eitern anfangen, und nach dem eilften Tage einen Schurf bilden, und endlich abtröcknen. Sobald ſie herausbrechen, laſſen das Fieber, der Kopfwehe, das Erbrechen nach, doch kömmt das Fieber wieder ſtärker, wenn ſie zu eitern anfangen.

Bey dieſer Krankheit iſt beſonders zu merken, daß dieſes Fieber meiſtens ein Entzündungsfieber, oder Gallfieber, zuweilen auch ein Faulfieber ſey. Das Blatternfieber iſt alſo nicht einerley, und kann

nicht

nicht auf die nämliche Art geheilet werden: ſondern es muß ſo behandelt werden, wie wir oben von den Hauptkrankheiten ſchon geſagt haben.

Wenn man alſo merkt, daß die Blattern beſonders bey erwachſenen Perſonen ein Entzündungsfieber erregen, wenn nämlich der Puls voll, und ſtark geht, das Geſicht roth, die Zunge trocken, die Hitze heftig, der Urin wenig und hochroth iſt, oder wenn gar das Athemholen erſchwert, eine ſtarke Beklemmung und Drücken auf der Bruſt, oder ein Seitenſtechen ſich zeigt, dann muß man ungeſäumt eine ſtarke Aderlaße machen, und kühlende Getränke geben, Klyſtiere ſetzen, auch ehe die Blattern ausbrechen: denn dadurch wird in dieſem Falle der Ausbruch der Blattern erleichtert. Man muß alſo alles dasjenige befolgen, was wir oben bey dieſem Entzündungsfieber vorgeſchrieben haben.

Erregen aber die Blattern ein Gallfieber, ſo müſſen die Blattern wie obiges Gallfieber behandelt werden. Wenn alſo vieles gallichtes Erbrechen, Durchfall, heftiges Kopfwehe, Schwindel, Kälte und Hitze, ein geſchwinder nicht zu voller Puls, ein blaßgelbes Angeſicht, Ohnmachten, u. d. gl. ſich einſtellt, ſo gebe man dem Kranken, ohne auf den Ausbruch der Blattern zu ſehen, ein Brechmittel,

und

und ſäuerlicht, auflöſende Getränke, auch gelinde Laxiere, wie wir bey dem hitzigen Gallfieber ſchon angemerkt haben.

Sollte ſich aber zu den Blattern das Faulfieber hinzuſchlagen, ſo muß man auch hier die Blattern ſo behandeln, als wenn das Faulfieber allein ohne Blattern da wäre. Wenn alſo die Kräfte des Kranken gleich anfangs ſtark ſinken, der Puls ſehr klein und matt anzufühlen iſt, wenn der Verſtand ſchwach, die Augen trüb werden, die Zunge mit einer braunen Rinde überzogen iſt, die Haut trocken, ſchmutzig und brennend heiß, das Fieber gleich- rmig, und nicht zu ſtark iſt: u. d. gl., ſo darf an die ohnehin ſchon ſchwachen Kräfte des Kran- n durch vieles und ſtarkes Laxiren nicht noch mehr wächen, ſondern gebe gleich anfangs ein Brech- ittel, und ſuche ſodann durch ſtärkende und zu- ich auflöſende Arzneyen, die Kräfte des Kranken zu erhalten. Man gebe, beſonders wenn die Blattern ſich nicht erheben wollten, oder, wie es in dieſem Falle gewöhnlich zu geſchehen pflegt, wenn ſelbe mißfärbig, ſchwarz, in der Mitte eingebrochen ſind, die Kinnarinde mit Glauberſalz, ein wenig Kampfer und Sauerhönig verſetzt, eben ſo, wie wir es oben beym Faulfieber angezeigt haben:

und

und ſeze Klyſtiere, wenn der Stuhlgang ins Stocken geräth, reinige die Luft, die Betten, und Hemder.

Aber alles dieſes wäre nicht nothwendig, noch würde dieſe Krankheit ſo heftig werden, wenn man die Kinder gleich anfangs nicht in eine warme Stube und ſchwere Federbette ſteckte, ſondern ſtatt dem ſie in der friſchen freyen Luft herum laufen ließe, und ihnen nichts als Gemüß, friſche Buttermilch, kaltes Brunnenwaſſer gäbe. Denn nun wiſſen alle geſchickten Aerzte durch Erfahrung, daß das warme Verhalten, die heißen Zimmer, die ſchweren Bette, die hitzigen Mittel, als Branntwein, Meth, Pfeffer, Linſen, um den Schweiß zu treiben, und die Blattern recht herauszujagen, in dieſer Krankheit höchſt gefährlich ſind; daß dadurch die Blattern ſchwarz, brandig, und in einer größern Menge herausbrechen; daß das Fieber, die Hitzen ſehr ſtark, und der Kranke dem Tode nahe gebracht werde, beſonders, wenn man das Bett nicht lüftet, die ſchmutzigen Hemder nicht wechſelt, wodurch der Kranke nothwendig ſeine eigne ſtinkende Ausdünſtung in ſich ſchlucken muß, und immer ſich ſelbſt aufs neue anſteckt. Deßwegen brechen immer neue ſchwarze Blattern aus, bis die Natur von dem zu heftigen Fieber unterliegen muß.

Statt

Statt dieſem heißen Verhalten laſſe man die Kinder in gar kein Bett, bey Nachtzeit in einer von friſcher Luft durchſtrichenen Kammer ſchlafen, aber nicht lange. Beym Tage führe man ſie in die freye Luft auf eine Anhöhe, oder in einen Garten, wo viele riechende Blumen ſind, und gebe ihnen gar keine Arzney, wenn ſie ſonſt geſund geweſen. Auf dieſe Art werden Kinder nur wenige, ſchön rothe, mit hellem Eiter angefüllte Blattern bekommen, ohne eigentlich dabey krank geworden zu ſeyn.

Von den Maſern.

Dieſe Krankheit leiden auch nur Kinder, wie die Blattern. Sie klagen anfangs über Drücken auf dem Magen, und der Bruſt, huſten bey der Nacht heftig, ein weiſſer dünner Schleim geht durch die Naſe, ſo, daß man anfänglich einen ſtarken Karthar vermuthet. Endlich tritt das Hauptkennzeichen ein. Die Augen nämlich ſind roth, ſchmerzhaft und fließend. Einige müſſen ſich auch erbrechen. Dieſe Krankheit verlangt allzeit ein mäßig warmes Zimmer, aber keine hitzigen Arzneyen. Man läßt die Kranken im Bette bleiben, giebt ihnen vielen warmen Thee aus Eybiſch, Papeln und Hollunder, bis die Maſern am 4ten,

oder

oder 5ten Tage herausbrechen: und fährt ſo damit fort, bis ſie am 7ten, oder 8ten Tage wie Mehl ſich abſchuppen. Beſonders iſt bey dieſer Krankheit anzumerken, daß die Maſern, wie die Blattern, nicht die nämliche Krankheit hervorbringen, ſondern oft das Entzündungsfieber, oft das Gallfieber, ſeltner aber das Faulfieber erregen. Am meiſten wirft ſich das Maſerngift auf die Lunge, und auf die Augen, macht dort gerne eine Lungenentzündung, oder Augenentzündung. Daher kömmt das viele Huſten, und die fließenden ſchmerzhaften Augen. Deßwegen muß man die Kranken vielen Thee aus Eybiſch trinken, auch, wenn die Bruſt zu ſehr beklemmt iſt, eine Aderlaße machen laſſen. Nach abgefallnen Maſern muß man zum Laxiren eingeben, weil ſonſt das noch zurückgebliebene Maſerngift verſchiedene harte Geſchwulſten, Augenkrankheiten, und hartnäckige Huſten zurücke läßt.

Heilmittel
gegen verſchiedene Zufälle bey den Menſchen.

Wider den Magenkrampf, wenn er von allzuhäufig genommenen geiſtigen Getränken entſteht.

Von allzuhäufig genommenem Weine, Bier, Meth, Branntweine, oder andern geiſtigen Getränken, besonders bey Leuten, die dieſer Getränke ungewohnt ſind, entſteht zuweilen ein heftiger Magenkrampf, welchem alſogleich durch Einnehmung vieler verdünnernden laulichten Getränkes, als zum Beyſpiel ſchwachen Thees, oder laulichten Waſſers begegnet werden muß; als worauf öfters ein Erbrechen, und dann ein kleiner Schlaf erfolgt, auf welchen die Kranken ſich wieder wohl befinden.

Verbleibt aber nach allem dieſem noch folgenden Tags eine Mattigkeit, Kopfſchmerze, und Schwindel, eckelt ihnen vor dem Eſſen, reizt es ſie zum Brechen, dann muß man ihnen noch ein Brech- oder Abführungsmittel geben, und ſie nichts als ſchwache Brühe trinken laſſen. Klagen ſie des Abends noch über Schwere und Kälte im Magen, dann gebe man ihnen ein Quintel Theriak, worauf ſie die kommende Nacht ruhig ſchlafen, und den

andern Tag gemeiniglich friſch und geſund ſeyn werden.

Wie man nach langwierigen, widernatürlichen Geburten den kraftloſen, und ohne merkliche Kennzeichen des Lebens dahin liegenden Kindern zu Hilfe kommen könne.

Einige von ſolchen Kindern ſind ganz bleich, und blaß, man verſpürt faſt keinen Athem, und nur eine ſehr ſchwache, und oft ausbleibende Bewegung des Herzens und des Pulſes an ihnen, oft fühlt man auch von dieſem nichts, bloß allein beobachtet man, daß ſie noch am ganzen Leibe natürlich weich und warm anzufühlen ſind.

Andere aber, die leblos dahin liegen, ſind in dem Kopfe, und beſonders in dem Angeſichte aufgeblaſen, und mit Blut angeſtrozt, ſehen ganz blau aus, und manchmal geht ihnen viel Schaum aus dem Munde.

Im erſten Falle unterbindet man alſogleich die Nabelſchnur, und ſchneidet ſie ab; alsdann legt man das Kind in ein warmes Bad von gleichen Theilen warmen Waſſers und Weins; hierauf wäſcht und reibt man es mit einem Schwamme, oder Leintuch am ganzen Kopfe, im Angeſichte, an

der Bruſt, auf dem Bauche, dem Rücken, und am ganzen Leibe; man reibt ihm die Schläfe, die Naſe, und die Herzgrube mit ſchwachem Hirſchhorngeiſte: worauf ſolche Kinder, die vorher aus Schwäche nicht athmen konnten, wieder zu athmen anfangen, die Wärme im ganzen Leibe ſich vermehrt, die Augen aufmachen, und ſchreyen; welches aber bey einigen andern, die wie todt dahin liegen, und gar kein Zeichen von ſich geben, nicht ſo ſchleunig vor ſich geht. Man wickle ſie alſo, nachdem ſie einige Zeit lang auf obgedachte Weiſe fruchtlos behandelt worden, in warme Leintücher ein, und gebe ihnen öfters ein Klyſtier, worunter allenfalls einige Tropfen Hirſchhorngeiſt gemiſcht werden können. Auch kann man mit beyden flachen Händen ihre Bruſt manchmal gelinde zuſammendrücken, und ſchnell auslaſſen, auch öfters mit der flachen Hand ganz gelinde auf den Rücken, auf die Bruſt, und beſonders auf die Herzgegend klopfen, ſodann ihnen die Naſe etwas zuhalten, ihnen zugleich Luft in den Mund einblaſen, und auf ſolche Art Kinder oft zum Leben erwecken, die dem Anſehen nach für vollkommen todt hätten gehalten werden ſollen. Doch iſt es auch nothwendig, daß man ſich die Zeit und Mühe dabey nicht gereuen laſſe,

und dieſe Mittel allenfalls mehrere Stunden fortſetze, da es ſich der Mühe, einem Menſchen das Leben gerettet zu haben, gewiß verlohnt.

Im zweyten Falle hingegen würden alle dieſe Reibungen und hitzigen Sachen ſchaden, weil das Blut im Kopfe zu ſehr angehäuft, und die Lebenskraft unterdrückt iſt.

Daher muß man die Nabelſchnur zwar abſchneiden, jedoch nicht gleich unterbinden, ſondern vielmehr einige Löffel voll Blut herausfließen laſſen, dadurch wird der Umlauf des Blutes freyer, der Kopf wird ſeiner Laſt entlediget, und meiſtens ſtellen ſich Lebenszeichen ein. Iſt nun Blut genug ausgelaufen, ſo unterbindet man die Nabelſchnur, und hernach kann man auch dieſe Kinder mit laulichtem Waſſer und Weine waſchen, und wenn unterdeſſen nicht ein häufiger Stuhlgang weggeht, ſo muß man ihnen ein Klyſtier mit etwas Hönig geben, im übrigen aber von allen geiſtigen Sachen möglichſt enthalten.

Wider die Kolick.

Kömmt dieſe Krankheit von einer Entzündung her, ſo nimmt man eine ſtarke Aderlaße am Arme vor, und braucht ein Klyſtier von Käſepappeln und Oel, oder Gerſtenwaſſer und Oel. Dann

 läßt

läßt man den Kranken Mandelmilch von 3 Unzen geſtoſſenen Mandeln, 1 Unzen geſtoſſenen Kürbis, oder Melonenkernen, 1 Loth Zucker, und 1 Seidel Waſſer trinken. Auf den Unterleib aber legt man alle Stunden, oder auch öfters, Flanell in laulicht Waſſer eingetaucht.

Iſt es eine Windkolick, ſo braucht man eine Klyſtier, reibt den Unterleib mit warmen Tüchern, und trinkt Kammillenthee.

Wider den Wurm am Finger.

Man nimmt Roggenmehl, und Weineſſig, kocht ſolches zum Brey, läßt es kalt werden, und beſchmiert ſodann den Finger dick, und ſo oft das mit, bis der Schmerz vergeht, und der Schaden geheilet iſt.

Iſt aber der Finger ſtark entzündet, roth und geſchwollen, die Schmerzen ſtechend, und heftig, ſo muß man 3 bis 4 Egeln an dem leidenden Finger anlegen, damit ſie Blut ausſaugen, und dann einen warmen Ueberſchlag von Kindsmuß machen.

Wie man ſtatt des ausländiſchen koſtbaren Thees ſich innländiſcher Kräuter mit Nutzen bedienen könne.

Es iſt faſt jedermann bekannt, daß der indianiſche Thee meiſtens verfälſcht, oder durch Näſſe und

Luft

Luft gar verdorben, wenigſtens eines großen Theils ſeiner Kraft beraubt, zu uns gebracht wird. Von vielen einheimiſchen Pflanzen zu dieſem Gebrauche, was den Geſchmack betrifft, hat man nach vielen angeſtellten Verſuchen das Lungenkraut mit etwas Badian vermiſcht, in Anſehung der Geſundheit aber den Ehrenpreis vorzüglich nützlich befunden. Auſſer dieſen Pflanzen können die Meliſſe, Salbey, Skabioſe, Tauſendgüldenkraut, Preiſſelbeerkraut, die Feldkammille, Balſaminenblätter ꝛc. nach dem Urtheile aller Naturverſtändiger mit Recht angeprieſen werden.

Die Kreuzblume, oder das Mergelkraut vertritt nach dem Zeugniße vieler Naturforſcher die Stelle des gemeinen chineſiſchen Thees ſo gut, daß auch Kenner nicht leicht den Unterſchied bemerken, wenn ihre Blätter im Frühjahre auf hohen trocknen Wieſen, oder auf Gehängen der Hügel und Berge, wo ſie gerne wächſt, und im beſten Zuſtande gefunden wird, geſammelt, und im Schatten getrocknet werden.

Einen gleichen Rang behaupten die jungen Blätter von den Hagelbutten. Neuerliche Erfahrungen beſtättigen die Meynung eines anſehnlichen Gelehr-

ten,

ten, der ſie ſo gar über alle inländiſchen Kräuter zu dieſer Abſicht erhebt.

Beyde vorhergehende Kräuter aber übertrifft um vieles, an der Aehnlichkeit des Geruchs ſowohl, als des Geſchmacks mit dem indianiſchen Thee, das Erdbeerkraut, wenn es mit ſorgfältiger Auswahl, insbeſondere von gebirgigten Gegenden, hauptſächlich von den höchſten Bergen, wie z. B. die Rieſengebirge ſind, geſammelt wird.

Die beſte Zeit, dieſes Kraut zum Thee zu ſammeln, iſt das Frühjahr um den April, oder May, wenn es blüht, und alsdann bey rechter trockner Witterung. Man nimmt die zärteſten und kleinſten Blätter, die, ſo viel möglich, reinlich, von Schnecken, oder andern Inſekten nicht angefreſſen, und vollkommen trocken ſind.

Dieſes letztere iſt hauptſächlich nöthig, denn die Näſſe ſchadet der grünen Farbe, und der Kraft der Blätter; daher man ſie auch, um ſie zu ſäubern, nicht vorher waſchen darf, ſondern man muß ſie an ſich reinlich löſen, und hernach, ſo wie ſie ſind, vollends abtrocknen. Das Trocknen geſchieht auf Obſthorden an der Luft, durch oftmaliges Umwenden, nicht aber an der Sonne, weil derſelben Strahlen die beſten Theile verfliegen machen.

Will

Will man die Mode der Chineſer nachahmen, ſo kann man die Blätter auf warmen Platten trocknen, ſie mit den Händen rollen, und ihnen auf dieſe Art gar leicht die Figur geben, die der ausländiſche Thee hat.

Wider das Herzklopfen, wenn es bloß von Krämpfungen entſteht.

Manns- und Frauenperſonen, die oftmaligen Krämpfungen unterworfen ſind, werden gar oft gähling von einem ſehr heftigen und anhaltenden Herzklopfen befallen, welches ganz allein von Krämpfungen, und einer unordentlichen Bewegung der Lebensgeiſter herkömmt, und meiſtens durch Zorn, Schrecken, Furcht, Freude, oder auch andere nur geringe Gemüthsbewegungen verurſacht wird. Solchen Perſonen gebe man 2 Quintel Bibergeiltinktur, oder alle zweyte Stunde eine Schale voll von einer aus 8 Granen Kampfer, 2 Loth ſüſſen Mandeln, eben ſo viel Melonenkernen, und einem groſſen Seidl Brunnenwaſſer bereiteten Kernmilch, welche, nachdem ſie durchgeſeigt worden, mit 2 Loth weiſſem Zucker verſezt werden kann.

Kranken, bey denen dieſes Herzklopfen ſich bald und oft wieder eingeſtellt, brauche man, um die oftmaligen Rückfälle zu verhindern, folgendes Mittel:

zel: Man mache nämlich aus anderthalb Quintel Gumi Amoniak, eben ſo viel Gumigalbanum, 15 Granen Kampfer, 15 Granen Bibergeil, einem halben Quintel rußiſchen Peſtpillen, und Agtſteintinktur, ſo viel dazu erfoderlich, drey Gran ſchwere Pillen, laſſe dreymal des Tags drey davon nehmen, und jedesmal eine Schale voll von einem, aus gleichen Theilen Rauthen- Meliſſen- und Quentelkraut beſtehenden Thee dazu trinken.

Sollten die Nerven ſo ſehr geſchwächt ſeyn, daß dieſes Mittel nicht mächtig genug wäre, das Uebel gänzlich zu heben, ſo muß man dieſes durch eines von nachſtehenden Mitteln zu bewirken ſuchen. Man zerſchneide und ſiede 3 Loth von auserleſenſter Fieberrinde eine Stunde lang in genugſamen Waſſer, ſeige den Ueberreſt zu einem großen Seidl durch, miſche 3 Loth weißen Zucker, und 3 Loth Zimmetwaſſer bey, und gebe davon alle Stunden, oder alle zweyte Stunde eine Schale voll laulicht. Oder man miſche 1 Loth nicht roſtiger Eiſenfeil, 1½ Loth der auserleſenſten Fieberrinde, Zimmet, und weiße Zimmetrinde von jedem 3 Quintel, und 1½ Quintel Zitterwurzel zuſammen, mache alles zu Pulver, gieße 2½ Seidel Oeſterreicher- oder andern ſäuerlichten guten Wein daran, laſſe es 24

Stunden

Stunden ſtehen, rühre es zu Zeiten auf, ſeige es dann durch, gebe alle dritte Stunde zween Löffel voll, und vermehre dann die Doſis nach und nach, wenn es nöthig ſeyn ſollte.

Wenn Kinder nicht ſäugen können.

Bey Kindern, die ſich in dieſem Falle befinden, bemerkt man gemeiniglich, daß ihnen entweder das Zungenband zu kurz iſt, oder die Zunge faſt wie angeleimt an dem Gaume feſt ſitzt, oder aber, daß ſie dieſelbe zu ſtark an Gaumen andrücken. Im erſten Falle bleibt nichts anders übrig, als daß man ihnen durch einen geſchickten Wundarzt das Zungenband einigemal, allzeit ein wenig, löſen laſſe, und die dadurch gemachte kleine Wunde öfters mit Roſenhonig beſtreiche. In beyden letztern Fällen iſt nichts weiters vonnöthen, als daß man die Zunge von dem Gaume los mache, und dieſelbe mit einem Spatel, oder mit dem Griffe eines Löffels niederdrücke.

Wider den Katharr.

Dieſe Krankheit, die am öfteſten von einer Erkältung, beſonders bey gäher Veränderung des Wetters, und bey neblicht feuchter Luft entſteht, ſich meiſtens mit einem Schnuppen (Strauchen)

an-

anfängt, und durch drückenden Kopfſchmerzen offenbart, wo bey öfterm Nieſen zwar viele wäſſerichte Schärfe durch die Naſe ausfließet, vielen jedoch im Halſe, und auf der Bruſt ein Brennen, und Beklemmung verurſacht, ſcheint vielmehr überläſtig, als gefährlich; allein, wird ſie vernachläßigt, ſo kann ſie leicht in eine Lungenſucht, oder in eine andere langwierige Krankheit ausarten, beſonders aber ſollen diejenigen, die eine Beklemmung auf der Bruſt verſpüren, nachdem ſie ſich durch ein vielleicht zu kaltes Getränk auf eine vorhergegangene Erhizung abgekühlet, und ſo fort eine Huſten zugezogen haben, ſorgfältigſt auf ihrer Hut ſeyn, da ſie am erſten eine Lungenentzündung davon tragen können.

Ein ruhiges Verhalten, beſonders wenn der Kranke große Mattigkeiten und öftere Schauer fühlet, iſt zur Hebung dieſer Krankheit ſehr zuträglich, er vermeide dabey alle Kälte, trinke alle 2 Stunden ein paar Schalen von einem aus gleichen Theilen Holderblüthe und gemeiner Käſepappeln beſtehenden Thee. Iſt das Drücken auf der Bruſt dabey heftig und mit einem ſtarken Fieber vergeſellſchaftet, ſo muß der Kranke ein = zwey = auch nach Beſchaffenheit der Umſtände mehrmal zur Ader laſſen.

Dabey

Dabey iſt es auch ſehr gut, nebſt obſtehenden erweichenden Thee, des Tags drey- oder viermal ein aus 20 Gran Krebsaugen, und 10 Gran Saliter verfertigtes Pulver, oder aber alle 2 Stunden ein paar Löffel voll von einer aus 16 Loth Holderblühwaſſer, 1 Quintel gereinigten Saliter, eben ſo viel weiß, unabgeſüßtes Spießglaßkalk, 3 Loth Sauerhönig, und 3 Loth rothen Kornblumen-Syrupp zuſammengeſetzte Mixtur zu nehmen, und allemal eine Schale des obigen Getränkes warm darauf zu trinken; wodurch der Schmerz und das Brennen im Halſe und auf der Bruſt ziemlich nachlaſſen, und ein erleichternder Auswurf erfolgen wird. Iſt aber dieser Auswurf zu zähe, oder fängt es auf der Bruſt zu roſſeln an, und der Kranke hat nicht Kraft genug, den Auswurf von ſich zu geben, ſo nehme man ſtatt obiger Mixtur eine andere, von ½ Quintel gereinigten Saliter, 1½ Quintel weiß unabgeſüßten Spießglaskalk, 4 Loth Meerzwiebelſaft, 2 Loth rother Kornblumen-Syrupp, und 16 Loth Fenchelwaſſer; wobey jedoch ſorgfältigſt zu verhüten, daß die Kranken nicht etwa gähling in die kalte Luft gehen, worauf ſehr oft die Huſten aufhört, allein bald wieder mit größerer Heftigkeit, und längerer Dauer zurückkömmt, oder

der

der Schleim ſich leicht in der Lunge verhärtet, und ſodann den Lungendampf, eine Engbrüſtigkeit, oder Bruſtwaſſerſucht verurſachen kann.

Mittel zur Erhaltung der Zähne.

Sich vor übelriechenden, angefreſſenen, oder hohlen Zähnen zu verwahren, muß man täglich Früh und Abends, beſonders aber nach dem Eſſen den Mund mit reinem Waſſer auswaſchen, alles, was von Speiſen ſich zwiſchen die Zähne geſetzt hat, mit einem Federkiel (nicht aber etwa mit einer Nadel von Silber, Gold, von Stahl, oder Eiſen) herausnehmen, und dann mit einem leinenen Tuche die Zähne gelind abreiben, ſich aber vor allen ſcharfen, beißenden, oder ätzenden Sachen, z. B. Salz, Gewürz, Tobacksaſche u. d. gl. in Acht nehmen, keine aus Korallen oder andern derley Materien verfertigten Zahnpulver gebrauchen, noch weniger aber zur Säuberung angelaufener ſchwarzer, oder mit Weinſtein bedeckter Zähne ſich eiſerner Inſtrumente bedienen, ſondern ſtatt deſſen die Zähne mit einem ausgebrannten Brode und etwas Maſtix bereiteten Zahnpulver, oder mit getrocknetem Kaffeeſatze abreiben.

Um Flüſſe und Zahnſchmerzen zu verhindern, und die Zähne und das Zahnfleiſch friſch und feſt

zu

zu erhalten, laſſe man einen Theil Raute, und zwey Theile Salbey (zuſammen eine mäßige Hand voll) in zwey Seidl Waſſer bey gelindem Feuer in einem irdenen Geſchirre allmählig kochen. Mit dieſem Waſſer, welches an einem trocknen und warmen Orte 14, auch mehrere Tage dauern kann, und zum Gebrauche jedesmal nur ein wenig warm gemacht wird, waſche man alle Wochen zwey- oder dreymal den Mund und die Zähne aus, halte auch das laue Waſſer allemal eine Zeit lang in dem Munde.

Wenn in hohle oder ſonſt ſchadhafte Zähne kalt, und feuchtes Wetter, Wind, gar zu kalte, oder warme Speiſen eingedrungen ſind, und dadurch Schmerzen oder Flüſſe, oder auch eine Geſchwulſt verurſacht wird, darf man nur von dieſem Waſſer ziemlich viel und oft hintereinander in den Mund nehmen, und ſo lange es warm iſt, auf der Seite, wo der Schmerz, oder die Geſchwulſt ſich befindet, gehalten werden. Bey einer Geſchwulſt muß man den Ort mit der Hand, oder den Finger von oben bis unten gelinde drücken und ſtreichen, und zugleich mit der Zunge aus dem ſchmerzhaften Zahne den Schleim an ſich ziehen, des Nachts aber den Nacken wider alle Luft und Erkältung mit einem

Tuche

Tuche verbinden. Dadurch hört gemeiniglich der Schmerz gleich am erſten Tage auf, und wenn man dieſes einige Tage nacheinander fortſetzt, wird das Uebel aus dem Grunde gehoben.

Einen Zahn, der wegen des an der Wurzel ſich angeſetzten Waſſers oder Schleims los und wankend wird, Schmerzen oder Geſchwulſt verurſacht, und im Eſſen beſchwerlich fällt, muß man mit einem Finger gerade, feſt, und ſtark wieder in das Zahnfleiſch eindrücken, und den Finger jedesmal eine viertel Stunde lang feſt darauf halten, damit derſelbe an ſeinem vorigen Orte feſt bleibe, dabey aber ſowohl vor, als nach dem Eindrücken das Waſſer oder den Schleim mit der Zunge an ſich ziehen, und wenn es ein oberer Zahn iſt, das Zahnfleiſch von oben abwärts, wenn es aber ein unterer Zahn iſt, von unten aufwärts mit der Hand zuſtreifen, und die Feuchtigkeit gleichſam ausdrücken, auch mit dem Gebrauche des gekochten Salbey- und Rautenwaſſers ſo lange fortfahren, bis die Geſchwulſt ſich verloren, der Schmerz aufgehört, und der Zahn wieder ſeine Feſtigkeit erhalten hat, welches letztere zuweilen zwey bis drey Wochen dauert, allemal aber unfehlbar geſchieht.

Hohle Zähne mit Wachs oder Bley anzufüllen, iſt nicht rathſam, und hat keinen Beſtand.

Wider den Biß von einem wüthigen Hunde, oder ſonſt einem wüthigen Thiere.

Wenn jemand von einem wüthigen Thiere gebiſſen, aufgeritzt, geſtreift, oder auch nur von deſſen Geifer berührt worden wäre, ſo muß er es ja nicht wagen, die Wunde auszuſaugen, ſondern den verwundeten oder begeiferten Ort alſogleich mit ſeinem eignen Urine wohl aus- und abwaſchen, und ohne mindeſten Zeitverlurſt nach dem nächſten Wundarzt ſchicken, nicht aber ſelbſt dahin gehen, und durch dieſe, oder eine andere Bewegung, das noch in den äußern Theilen des Körpers liegende Gift wirkſam machen, daß ſelbiges tiefer in derſelben eindringen könne. Wäre aber nicht gleich auf der Stelle ein Wundarzt zu bekommen, ſo müſſen bis zu deſſen Ankunft folgende Vorſichten an der verunglückten Perſon auf das ſorgfältigſte beobachtet, und in größter Eile vorgekehrt werden.

Wird ein Menſch von einem wüthenden Hunde, oder andern Thiere wirklich gebiſſen, ſo kömmt es darauf an, ob die Wunde an einem ſennigten d. i. übrigten, und mit wenig Fleiſch bedeckten, oder

aber an einem fleiſchigten Theile des Körpers ſich befinde.

Im erſten Falle, und wenn die Wunde zugleich tief iſt, ſo muß dieſelbe nach geſchehener augenblicklichen Auswaſchung mit Urin ohne mindeſtem Zeitverlurſt mit einer aus einer halben Maß warmen Waſſers, und einer Hand voll Salz bereiteten Salzwaſſer mehrmal nach einander ausgewaſchen, und dieſes durch ein Tüchlein recht gut hinein gerieben werden; dadurch blutet die Wunde ſtärker, und das beygebrachte Gift wird mit dem häufigen Blute zum Theil aus der Wunde geſchafft.

Iſt die Wunde an einem fleiſchigten Theile, wo man nicht zu beſorgen hat, daß durch den Gebrauch eines Meſſers eine Senne, Nerve, oder Pulsader verlezt werden könne, als z. B. an der Wade, an dem Schenkel, an dem dicken Theile des Armes u. d. gl., und iſt dieſelbe etwas tief, ſo muß man ſie mit einem ſpitzigen und ſcharfen Meſſer ringsherum, und bis in ihren Grund ſo aufritzen, daß ſie von allen Seiten ſtark blute, und auf dieſe Art mit dem Blute auch das Gift aus derſelben herausgeſchwemmt werde; doch aber nach dieſer Aufritzung allemal, um das Bluten noch beſſer zu befördern, mit dem beſagten Salz-

waſſer

Gehörloſigkeit, hartes Athmen, Huſten, bisweilen auch die hinfallende Krankheit u. ſ. w.

In ſolchen Fällen muß man alſogleich obige verdünnende, auflöſende Getränke in großer Menge geben, auch das bereits oben angezeigte Pulver aus 1 Quintel Skamonien, 1 Loth Schwefelblumen, und ſo viel Salpetermagneſie, und den dabey vorgeſchriebenen Thee aus 12 Loth Klettenwurzel und 2 Loth ſüßem Holze verſuchen, oder aber die angezeigten Pillen gebrauchen. Der Kranke muß dabey täglich durch mehrere Stunden in einem erweichenden Bade bleiben, und dadurch die Kräze nach den äußern Theilen zu ziehen trachten.

Vermindern ſich dadurch die übeln Umſtände, ſo iſt ohne Veränderung fortzufahren; findet man aber nach Verlauf von einer, oder mehrern Wochen gar keine Erleichterung, ſo muß man die Kräze auf eine andere Art zu erwecken ſuchen. Man läßt ſodann ſolche Kranke bey einem andern ſchlafen, der ebenfalls die Kräze hat, oder man legt ihm ein Hemd an, das ein ſolcher getragen, oder man läßt ihm die Kräze einpropfen.

So bald dieſes geſchehen, muß man weder innerliche, noch äußerliche Mittel gebrauchen, ſondern das Uebel tiefe Wurzeln faſſen laſſen; und iſt

einmal die Krätze in ihrer Heftigkeit, ſo läßt gemeiniglich die vorige Krankheit nach.

Beobachtet man dieſes, ſo iſt es erlaubt, innerliche blutreinigende Arzneyen, wie oben, zu gebrauchen, und alſo das Uebel ganz langſam durch dieſe zu heilen.

Iſt ein ſolcher Kranker auf dieſe Art glücklich hergeſtellt worden, dann muß man ihm künſtliche Geſchwüre machen, oder Fontanelle ſetzen laſſen, und dieſelbigen lange Zeit hindurch fließend erhalten.

Wider den Sonnenſtich.

Dieſe Krankheit wird verurſacht, wenn die Sonne allzuſehr auf den Kopf ſticht, dadurch Blutgefäße trocknet, und das Blut dick macht; worauf eine Entzündung, und bisweilen ein ſchneller Tod erfolgt.

Das geſchwindeſte Mittel dagegen iſt eine Aderlaß; Fußbäder von laulichtem Waſſer, ein Klyſtier von erweichenden Kräutern u. ſ. f.

Dabey kann man Mandelmilch nehmen, wozu 3 Unzen Mandeln, und 1 Unze Kürbis- oder Melonenkörner in einem Mörſer zerſtoſſen werden müſſen; darauf gießt man nach und nach 1 Seidel Waſſer, und giebt ein Loth Zucker dazu.

Zur Vorſorge iſt es gut, etliche Blätter Papier, oder auch ein Stücklein Pergament unter dem Hutfutter auf dem Wirbel zu tragen, wenn man in ſtarke Sonne zu gehen genöthiget iſt.

Wider die Unruhe, Schlafloſigkeit, und das Zuſammenfahren der Kinder im Schlafe.

Die Unruhe und Schlafloſigkeit der Kinder wird meiſtenstheils, wenn nicht die Austretung des Maſtdarms, oder ein Bruch, oder aber eine andere äußerliche Urſache: als Ungezieſer, eine verborgene Nadel u. d. gl. Schuld daran hat, dem Schmerz zugeſchrieben, welchen die in den Gedärmen befindliche ſcharfe Galle, Säure, Schleim, und Blähungen verurſachen. Die Kinder ziehen dabey die Beine heftig an den Leib, auch ziehen ſie den Mund ſo, als ob ſie lachen wollten. Im erſten Falle muß man den Bruch gehörig behandeln, den ausgetretenen Maſtdarm vorſichtig zurückbringen, das mit Ungezieſer, oder mit einer verborgenen Nadel u. d. gl. behaftete Gewand denſelben ausziehen, und ihnen reine Wäſche geben; im zweyten Falle aber kann man nach vorhergegangener Reinigung der Gedärme den Kindern alle dritte Stunde eine Meſſerſpitze voll von einem aus gleichen

Theilen roth zubereiteter Korallen, Hirſchhorn, Krebsaugen und Bergkryſtall verfertigten Pulver in beliebigem Getränke eingeben. Will man auf jede Meſſerſpitze voll von dieſem Pulver einen Löffel voll von untereinander gemiſchten Schwarzkirſchen- Roſen- und Lindenblüthwaſſer gießen, und ſo viel Zucker dazu thun, als nöthig iſt, den Geſchmack angenehm zu machen, ſo kann man dieſe Mixtur zu einem Kindereßlöffel voll mit gleichem Nutzen gebrauchen.

Nach ein paar Tagen kann man noch einmal eine Purganz dazwiſchen geben, bevor man den Gebrauch dieſes Pulvers fortſetzet. Zum Purgiren giebt man ein paar Theelöffel voll Rhabarbaraſaft, und wiederholt dieſes, wenn es nicht wirken ſollte, nach 2 oder 3 Stunden noch einmal; auch kann man ihnen täglich ein- oder zweymal ein Klyſtier von warmem Waſſer mit Zucker verſüßt beybringen.

Wider die Leichdornen, oder ſogenannten Hüneraugen.

Man badet erſtlich die Füſſe im warmen Waſſer, damit die Hüneraugen weich werden; alsdann ſchneidt man mit einem wohl abgezogenen, und zur Hand bequemen Meſſer die dicke Haut, die über den Leichdorn erhoben iſt, jedoch mit der Vorſicht,

daß

daß es nicht blute; endlich legt man ein auf Leinwand aufgeſtrichenes Pflaſter, wovon wir die Compoſition ſogleich anzeigen werden, auf den Ort auf, wo noch die Wurzel des Leichdorns ſteckt, und läßt es eine Woche, auch länger, darauf liegen, ſo lange, als es nur hält; fällt es etwa weg, ohne noch die verlangte Wirkung geleiſtet zu haben, ſo nimmt man wieder ein neues, und legt es eben auf den Ort auf, und das ſo lange, bis das ganze Aug am Pflaſter kleben, und an ſeiner Stelle eine Höhlung zurückbleibt. Auf ſolche Art können die Hüneraugen gänzlich vertrieben werden, und kommen deren nicht wieder welche zum Vorſchein, ausgenommen, es werden durch das Drücken von allzuengen, oder auch wohl durch die Reibung von allzuweiten Schuhen von neuem welche hervorgebracht.

Das Pflaſter, von dem wir hier reden, wird alſo gemacht. Man läßt in einem neuen irdenen Geſchirre 9 Loth Baumöl auf einer gelinden Glut laulicht werden, darein ſchüttet man 4½ Loth fein zerriebene rothe Mennig, man rührt ſie mit einer hölzernen Spatel ſtäts um, auf daß ſie nicht zu Boden ſitze, und das ſo lange, bis das ſonſt rothe Oel ins Bräunlichte geht. Hierauf ſezt man es von der Glut weg, ſchüttet fein geſtoſſene Myrrhen

und

und Maſtix darein, etwa von jedem ein halb Quintel, oder auch etwas mehr, rühret beſtändig fort, bis es erkaltet, jedoch noch flüßig iſt, ſtreuet endlich ein ½ Loth Kampfer darein, und rühret es immer noch ſo lange um, bis es anfängt, dicklicht zu werden. Dann gießt man es in ein mit Oel beſchmiertes Schächterl, oder in eine blecherne Büchſe, und bewahret es alſo auf. Anſtatt des Pflaſters kann man auf jedem Falle auch wohl ein in Eſſig getauchtes Blatt von Hauswurzen, oder Portulack auf die Zehe auflegen.

Wider die Geſchwulſt der Beine, und Geſchlechtstheile bey Kindern.

Dieſer Zufall rührt oft davon her, wenn man Kindern des Nachts kaltes Getränk reichet. Man muß alsdann dieſelben mäßig warm halten, daß ſie etwas ausdünſten; man giebt ihnen dabey etwas zum Abführen, und legt ihnen warme Kräuterpulver von gleich viel Bohnenmehl, Flieder- oder Kammillenblumen und Blauſchwertwurzel in Leinwand eingeſchlagen, oder ſtatt deſſen auch nur ein mit Gumi-Amoniack auf Kohlen durchräuchertes Tuch auf die geſchwollenen Theile.

Wenn bey Knaben der Beutel ſtark geſchwollen iſt, muß man eine Binde räuchern, und ſo um-

ſchla-

ſchlagen, daß der Beutel darinn in der Schwebe getragen wird.

Warzen zu vertreiben.

Scharfe ätzende Mittel trocknen ſie aus; dergleichen ſind die Milch von Portulacksblättern, vom Feigenbaume, Schellkraute, Wolfsmilchkraute. Man läßt des Tags 2 = oder 3mal einen Tropfen von dieſer Milch darauf eintrocknen. Ein ſtarker Eſſig, worinn ſo viel Salz, als möglich, aufgelößt worden, iſt auch ſehr dienlich. Das Pflaſter aus Salmiack und Kallan, ſo man durch Knetten vermengt, und auflegt, vertreibt ſie unfehlbar. Man kann ſie auch mit einem Seiden = oder gewichſten Zwirnsfaden unterbinden, daß ſie abdörren. Wer will, kann ſie mit einer ſcharfen Scheere, oder einem Federmeſſerl wegſchneiden, und die Wunde mit ein wenig Diachylon = oder Saftpflaſter mit Gumi zur Eiterung bringen, wodurch die Wurzeln der Warzen ausgerottet werden. Das beſchriebene Pflaſter wider die Hüneraugen thut gleiche Dienſte. Ueberhaupt muß man ſich ſehr in Acht nehmen, auf Theilen, die empfindlich ſind, dergleichen ſcharfe Mittel anzuwenden.

Hilfsmittel für Ertrunkene.

Wenn ſich ein Ertrunkener länger als eine Viertelſtunde unter dem Waſſer befunden hat, ſo darf man zwar nicht ſicher glauben, ihn wieder zu ſich ſelbſt zu bringen, (oft ſtirbt er, wenn er nur 2 bis 3 Minuten unter dem Waſſer geweſen.) Indeſſen muß man nie den Verſuch unterlaſſen, ihm alle mögliche Hilfe zu leiſten, und ja nicht zu frühe darüber müde werden, denn nicht ſelten geſchieht es, daß erſt nach 2 oder 3 Stunden unbetriegliche Zeichen des Lebens ſich zeigen. Nicht die Menge des Waſſers, das der Ertrunkene eingeſchluckt hat, ſondern die Erſtickung, oder der darauf erfolgte Schlagfluß ſind die Urſachen des Todes.

Man muß demnach trachten, die Lunge und das Gehirn von der Verſtopfung, die aus dem verhinderten Rücklaufen des Geblüts entſteht, zu befreyen, und den gehemmten Kreislauf wieder zu beleben.

Zu dieſem Ende zieht man dem Kranken die naſſen Kleider ſchleunigſt aus, reibt ihn mit trocknem Leinenzeuge, oder beſſer, mit warmem Flanelle, legt ihn in ein warmes mit Zucker durchräuchertes Bett, fährt mit dem Reiben lange Zeit fort, und

ſucht,

ſucht, wo möglich, ihm durch eine geſunde ſtarke Perſon eine warme Luft, und, wenn es ſeyn kann, auch einen Tobacksrauch mittels einer Pfeife, Strohhalms, Trichters u. d. gl. durch den Mund in die Augen mit Verſchließung der Naſenlöcher zu blaſen.

Zu gleicher Zeit läßt man ihm, wo möglich, die Droſſelblutader, das iſt: die große Ader am Halſe öffnen, und 8, 10 bis 11 Unzen Blut heraus laufen. Eine Aderlaß am Fuße giebt faſt niemals, am Arme ſehr ſelten, am Halſe faſt allzeit Blut.

Auch durch den Hinterleib bläßt man dem Kranken, ſo bald, und ſo viel man kann, Tobacksrauch ein. Hat man keine eigne dazu gemachte Maſchine, ſo ſteckt man das Rohr einer angezündeten Tobackspfeife in den Maſtdarm, wickelt den Kopf der Pfeife in ein mit vielen Löchern durchgelöchertes Papier ein, nimmt dieß in den Mund, und bläßt aus allen Kräften. Man kann auch zwey Pfeifen anzünden, ſie mit den Köpfen zuſammen ſtecken, und durch das andere hineinblaſen.

Weiters giebt man dem Kranken die ſtärkſten riechenden Wäſſer zu riechen; man bläßt ihm ein Pulver von ſtarkriechenden trocknen Kräutern in die Naſe, z. B. von Salbey, Rosmarin, Raute,

Münze,

Münze, und vornämlich Majoran, oder ganz trocknen Toback, oder auch den Rauch von dieſen Kräutern; aber beſſer erſt nach der Aderlaß, da die Wirkung ſicherer und kräftiger iſt.

Viele Feuchtigkeit in den Mund zu gießen wäre gefährlich; weil, da der Kranke nichts verſchlucken kann, die Erſtickung nur unterhalten würde. Es iſt genug, ihm einige Tropfen von einer reizenden Feuchtigkeit zu geben, welche ihn aufwecken kann; ſo bald als ſich einige Bewegung äußert, muß man ihm binnen einer Stunde 5 bis 6 Löffel voll von ſauerem Meerzwiebelhönig, mit warmen Waſſer verdünnert, eingeben. Anſtatt deſſen dienet auch ein warmer Thee von Kardobenedikten, oder Salbey, oder Kammillen mit Hönig verſüßt. Wenn man nichts anders hat, giebt man laues, und wenig geſalzenes Waſſer. Andere Brechmittel, die einige anrathen, führen immer Nachtheil mit ſich, und ſind daher zu unterlaſſen.

Wenn der Kranke ſchon einige Zeichen des Lebens von ſich giebt, muß man die Hilfsmittel deßhalb nicht ausſetzen, denn ſie ſterben zuweilen auch nach dieſen erſten Bewegungen, und wenn ſie auch völlig wieder zum Leben gebracht werden, ſo bleibt doch immer eine Beklemmniß, ein Huſten, ein Fie-

ber,

der, mit Einem Worte, eine Krankheit zurücke. Daher muß man oft am Arme zur Ader laſſen, und nachher häufig vom Gerſtentranke, oder Holderthee zu trinken geben, bis der Kranke gänzlich geneſet.

Eine Weibsperſon, an welcher man nicht die geringſte Empfindung verſpürte, die ganz erſtarrt, mit verſchloſſenen Augen, augeſpertem Munde, aufgeloſenem Geſichte, braun, blau, am ganzen Leibe geſchwollen, und mit Waſſer angefüllet, als todt danieder lag, legte man nackend auf ein Bett, ſo 4 Finger hoch mit erwärmter Aſche bedeckt war, und bedeckte ſie ebenfalls mit gleicher Aſche. Auf den Kopf ſetzte man ihr eine Mütze, und um den Hals einen mit ſolcher Aſche gefüllten Strumpf. Ueber alles dieſes deckte man die Bettdecke. Nach einer halben Stunde zeigte ſich der Puls wieder, und ſie ſchrie: Ich muß erfrieren. Man gab ihr ein wenig Branntwein, und ließ ſie acht Stunden lang alſo liegen. Endlich kroch ſie aus der Aſche heraus, und empfand keine andere Beſchwerde, als eine Mattigkeit, die ſich den dritten Tag darauf verlor. Man hätte um deßwillen die obgemeldten Mittel nicht beyſeit ſetzen ſollen. Erwärmter Sand mit Salz, oder Salz allein, würde

gleiche

gleiche Wirkung gethan haben. Man könnte auch an deſſen Stelle Stallmiſt brauchen. Ein ſechs Stunden lang unter Waſſer geweſener Menſch hat auf dieſe Art ſein Leben wieder erhalten.

Eine heilſame Salbe wider den kalten Brand bey Verwundungen.

Man nimmt ein Pfund gemeinen Alaun, ½ Pfund weiſſen Vitriol, eben ſo viel grünen Vitriol, ½ Pfund Salpeter, und gleiches Gewicht gemeinen Salzes; dieſes zuſammen wird in einem irdenen Topfe auf ein ſchwaches Feuer geſetzt; man ſchüttet eine hinlängliche Menge Eſſig daran, bis es fließend wie Hönig wird. Hernach miſcht man 3 Unzen Bleyweiß, eine Unze rothen Bolus, 2 Unzen und 2 Quintel Weihrauch, und eben ſo viel Myrrhen darunter; rührt es um, bis es verrauchet, und eine Maſſa daraus wird. Zum Gebrauche wird eine, zwo, oder drey Unzen von dieſem Taige zerrieben, mit acht, zehn, zwölf Unzen gemeinen Eſſigs getränkt, alsdann ein Stück Leinwand darein getaucht, und auf die Wunde gelegt. Dieſe Operation wird alle 4 oder 8 Stunden wiederholt.

Wider die Bruſtwaſſerſucht.

Die Bruſtwaſſerſucht entſteht aus einer, oder in beyden Bruſthöhlen ſich anhäufenden wäſſerichten Weſen.

Anfangs erkennt man dieſe Krankheit ſelten, ſie ſchleichet ſich gemeiniglich unvermerkt, und ganz langſam ein, und wird ſie endlich kennbar, ſo hat das Uebel meiſtens ſchon überhand genommen, und wird ſehr oft unheilbar, beſonders, wenn zu gleicher Zeit noch ein anderer Fehler in der Lunge iſt.

Dieſe Krankheit entſteht gar oft dadurch, wenn Leute häufig, und am ganzen Leibe ſchwitzen, ſich dann erkälten, und den Schweiß gähling zurücktreiben; am öfteſten aber iſt ſie eine Folge von langwierigen Lungen- und Bruſtkrankheiten.

Die mit der Bruſtwaſſerſucht behafteten Kranken hüſteln immer trocken, oder wenn ſie auch einen Auswurf hervorbringen, ſo iſt ſelbiger nur wäſſericht ſchäumend; reden ſie lange, oder etwas heftiger, gehen etwas länger ſpazieren, oder ſteigen auch nur über eine kleine Anhöhe, oder machen eine andere beträchtliche Bewegung, dann kommen ſie gleich außer Athem, und können nicht fortſetzen; ſie können immer frey und tief einathmen, ſehen aus, und ſchöpfen auch immer ſo Athem, wie jene

Leute,

Leute, die nach vielem Laufen, oder heftiger Bewegung gänzlich abgemattet ſind. Begeben ſie ſich zu Bette, und fangen zu ſchlafen an, dann werden ſie bald und gähe von einer erſtickenden Bangigkeit überfallen, ſie erwachen, ſtehen eilends auf, eröfnen die Fenſter, ſuchen Luft und Linderung, und wenn in beyden Bruſthöhlen häufiges Waſſer iſt, ſo können ſie niemals geradeaus liegen, ſondern ſie müſſen ſitzen, oder den Kopf, die Bruſt mehr als gewöhnlich erhoben halten; iſt aber das Waſſer nur in einer Höhle, dann liegen ſie auf der kranken Seite ziemlich leicht; wenden ſie ſich aber auf die geſunde, dann entſteht alſogleich eine große Aengſtigkeit, und gewaltiger Huſten; bisweilen ſchwellen ſolchen Kranken die Füſſe, und ſchöpfen ſie um vieles leichter Athem, fällt aber dieſe Geſchwulſt wiederum, dann wird gleich darauf auch das Athmen wieder ſchwerer; manchmal ſchwillt ein, oder der andere Arm, oder beede zugleich, oft auch werden dieſe Theile ſchlapp, unempfindlich oder lahm, einigemal aber merkt man ein Schlottern in der Bruſt, und wenn ſolche Kranke aufrecht ſtehen, ſo empfinden ſie eine Schwere und Spannung auf dem Zwerchfelle, die Rippenweichen ſchwellen ihnen auf, und es erhebet ſich der ganze Bauch, beſonders

aber

aber in der obern Gegend, das Einathmen iſt da-
mals freyer; hiedurch wird aber faſt allzeit ein
ſpannender Schmerz ſowohl am Rücken, als am
Ende des Bruſtblattes erweckt; oft fühlen ſie im
Stehen einen ſtechenden, oder heftig ſpannenden
Schmerz mitten aufrechts durch die Bruſt, und
verfallen in eine Uebelkeit, oder das Herz fängt
ihnen zu zittern an, und der Puls verſchwindet.

In dieſer Krankheit gehet meiſtens ſehr wenig
Harn, und dieſer iſt klar und wäſſericht, zu Zei-
ten auch trübe, und macht einen rothen unglei-
chen Satz.

Der Puls iſt ſehr oft ſchwach, klein, ungleich,
ausſezend, manchmal iſt er auf einem Arme ganz
heftig, und gleich auf dem andern hingegen ſchwach
und ungleich.

Wenn das Uebel noch nicht ſehr eingewurzelt
hat, und in der Lunge kein anderer Fehler ſteckt,
dann beobachtet man ſehr oft einen freyen, gleichen
und geſchwinden Puls.

Schweißtreibende Mittel verſchaffen ſelten in
der Bruſtwaſſerſucht groſze, und baldige Linderung,
deßwegen muß man, wenn dieſe Kranke gute
Kräfte haben, alle zweyte, oder dritte Tage ein ſtar-
kes Abführungsmittel geben. Dergleichen iſt ein

aus

aus 50 Granen Jalappenwurzel = Pulver, mit 5 Gran verſüßten Sublimat vermengt. In der Zwiſchenzeit aber ſind Harntreibende Arzneyen anzuwenden. Man zerſchneide zu dieſem Ende der 5 auflöſenden Wurzeln jeder 3 Quintel, gieße ſie mit genugſamen Waſſer durch eine halbe Stunde wohl ab, ſeige den Ueberreſt zu einer halben Maaß durch, und vermiſche damit 3 Quintel flüßiges Blätterweinſteinſalz, und 4 Loth Fenchelſyrupp, und gebe davon alle zwote, oder dritte Stunde eine Schale voll warm; oder man brauche eine aus gleichen Theilen Kreuzblümleinwurzel, und ſüßem Holze beſtehenden Thee.

Gehet hiedurch vieles Waſſer aus dem Leibe, und wird der Athem nach und nach leichter; dann fährt man mit dieſer Heilungsart fort, doch iſt nach verſchaffter merklicher Beſſerung das abführende Mittel ſeltener zu widerholen nöthig.

Oft geſchieht es, daß dieſe abführenden Arzneyen zwar vieles Gewäſſer wegnehmen, allein der Athem wird nicht leichter, der Kranke klagt über Brennen und ſich vermehrende Aengſtigungen, und Trockenheit auf der Bruſt, die Huſte nimmt zu, die Kräfte hingegen nehmen ab.

Bey

Bey ſolchen Umſtänden muß man den Gebrauch der abführenden Arzneyen unterlaſſen, und ſich allein der harntreibenden Mittel bedienen.

Und verſchaffen auch dieſe keine Linderung, dann iſt es um den Kranken geſchehen; und es bleibt nichts übrig, als der Bruſtſchnitt: man muß aber damit nicht zu lange warten, weil auch davon nicht vieles zu hoffen iſt, wenn der Kranke zu ſehr entkräftet iſt, und die Krankheit zu lange in ihrer Heftigkeit gedauert hat; doch hilft auch der Bruſtſchnitt niemals, wenn dieſe Krankheit von einem Uebel in der Lunge herrührt.

Solchen Kranken aber, welchen die Füſſe mit Erleichterung des Athems ſchwellen, nützet es oft ſehr viel, wenn man täglich ein = bis zweymal die geſchwollenen Füſſe über den Dunſt eines angezündeten Weingeiſtes hält, und dadurch in dieſen Theilen einen heftigen Schweiß verurſacht.

Es vergeht hierauf anfangs die Geſchwulſt gähe, und der Kranke ſcheint ängſtiger und beklemmter zu ſeyn; allein man muß deßwegen von dieſem Mittel nicht abſtehen, ſondern mehrere Tage nacheinander fortfahren, und ſo wird oft große Linderung verſchafft, und einige geneſen davon.

Man kann auch dieſe Geſchwulſt mit beſtem Erfolge ſchröpfen, oder an den Armen und Füſſen Fontanelle ſetzen; eine an der Bruſt ganz tief gezogene, und lange Zeit flieſſend erhaltene Schnur hat manchmal auch vieles genuzt.

Wider Nagelgeſchwüre.

Ein Nagelgeſchwür iſt diejenige Vereiterung, die oft aus verſchiedenen Urſachen, hauptſächlich aber durch eine Quetſchung um die Nagelwurzel, oder den ſogenannten Saum zu entſtehen pflegt.

Dieſes wenigbedeutende Uebel dauert oft dem Kranken ſowohl, als dem Wundarzte zu lange; weil es nicht ſo leicht als andere, an einem andern Theile des Körpers befindliche, oft beträchtlichere Geſchwüre heilet. Man hat demnach der Urſache deſſen nachgeſpürt, und gefunden, daß ein rauhes Stückchen des Nagels an der Seite deſſelben durch ein immerwährendes Stechen einen Zufluß von Säften verurſache, und dadurch das Austrocknen des Geſchwüres verhindere. Dieſem Fehler abzuhelfen, muß man ſolche ſchädliche Ecken des Nagels mit einem Zängelchen auswärts beugen, und entweder trockne, oder eine mit nachſtehendem Waſſer befeuchtete Karpie darunter ſtopfen, ſo trocknet das Geſchwür binnen ein paar Tagen.

Zu bemeldtem Waſſer kocht man eine halbe Maß weiſſen Weins, 2 Loth Alaun, und 2 Loth Hönig, und hebt es ſodann zum Gebrauche auf. Wenn hingegen ſchon wildes Fleiſch da wäre, ſo müßte ſolches mit gebranntem Alaune, oder blauem Vitriol zuerſt weggepeitzt werden.

Von dem vielfachen Nutzen des Hollunders in Abſicht auf die Geſundheit.

Aus dem Holder ſind nicht nur die Beeren, womit der gemeine Mann, als mit einer Leckerſpeiſe im Herbſte ſich labet und ſättiget, ſondern überhaupt alles, als Wurzel, Rinde, Blumen, und ſogar die Blätter, alles nämlich zur Arzney und Geſundheit der Menſchen nüzlich und anwendbar.

Die Wurzel des Hollunderbaumes hat eine purgirende, und, in größerer Doſis genommen, eine brechenmachende Kraft. Wenn man das Waſſer, worinn ſie abgekocht iſt, nach und nach in kleinerne Portionen nimmt, bis es zu widerſtehen, oder ein Uebelkeit zu verurſachen anfängt, ſo treibt ſie den Harn. Nach dieſen dreyfachen Wirkungen iſt die Wurzel des Hollunders alſo eines der dienlichſten Mittel wider die Waſſerſucht.

Die von den jungen 3- oder 4jährigen Aeſten genommene Rinde, wovon die obere graue zuvor

abgeſchabet wird, hat eine mit der Wurzel ganz ähnliche Kraft. Wenn ſie im Waſſer gekocht, und in einer ſtarken Doſis genommen wird, macht ſie Brechen, in einer mäßigen führt ſie ab, und in einer kleinern treibt ſie den Urin. Man kann daher 3 Loth davon in einem Seidel Waſſer abkochen, und davon alle halbe Stunde eine Schale voll trinken, bis die geſuchte Wirkung erfolgt.

Zwey Quintel von dieſer Rinde in Wein eingenommen, ſind als ein abführendes Mittel hinlänglich.

Die Blätter werden auf rothlaufartige und wäſſerigte Geſchwulſten und Flecken, ſo wie die geſchabte Rinde aufgelegt.

Die erſten Sprößlinge des Hollunderbaumes können als eine der unſchuldigſten, aber nützlichſten Frühlingskuren gebraucht werden. Drey Loth derſelben, mit einem halben Seidel Molken ausgekocht, und des Morgens getrunken, oder als Salat in größerer Menge gegeſſen, machen eine reichliche Oeffnung des Leibes, verdünnen und reinigen das Geblüt, und treiben zugleich den Urin.

Die Blumen vom Hollunderbaume ſind unter allen Blumen, die uns die Gewächſe auf den Feldern und Gärten anbiethen, die heilſamſten. So

lange

lange ſie friſch ſind, haben ſie eine abführende Kraft, gedörrt werden ſie als Thee mit Waſſer abgegoſſen, oder als ein diſtillirtes Waſſer innerlich zur Verdünnung des Bluts, zur Beförderung eines gelinden Schweißes und Urinflußes in Flußfiebern, Blattern, Maſern, beym Nothlauf, wenn es nicht von der Galle herrührt, und bey allen von einer verhinderten Ausdünſtung herkommenden Krankheiten mit Nutzen gebraucht, und hierinn nicht leicht von einem andern Mittel übertroffen. Welche Dienſte die Blumen thun, wenn ſie in ſogenannten Kräuterſäckchen auf die mit dem Nothlaufe behafteten Theile gelegt, und mit Waſſer, oder Milch abgekocht, oder als Breyumſchläge bey harten, ſchmerzhaften und entzündeten Geſchwulſten, beym Gliederreiſſen, Podagra u. d. gl. gebraucht werden, lehrt die tägliche Erfahrung; denn ſie zertheilen, löſen auf, und lindern die Schmerzen. Den größten Nutzen beweiſen ſie in krebsartigen Geſchwüren. Sie heilen zwar das Uebel nicht, doch reinigen ſie die Wunde von den in ſich geſogenen freſſenden Theilen.

Die Beeren vom Hollunderbaume beweiſen eine nicht mindere Heilungskraft. Man kocht den ausgepreßten Saft bis zur Hönigdicke ein, und giebt

das Mus zu einen Eßlöffel voll mit einem tüchtigen Nachtrunke von Hollunderthee zum Schwitzen ein. Jngleichen wird aus dem ausgepreßten Safte durch die Gährung ein Eſſig bereitet, welcher die Stelle des Gift = widerſtehenden Theriakaliſchen Eßigs vollkommen vertreten kann, und als eines der kräftigſten Präſervativmittel gegen graßirende anſteckende Krankheiten, wenn er öfters Eßlöffelweis genommen wird, anzuſehen iſt. Man kann ihn mit größerm Vertrauen, und ohne Beſorgniß für anderweitigen Schaden gebrauchen, als die berufenen Peſttropfen, die Bezoar = und Goldtinkturen, die durch ihre erhitzende Kraft und Eigenſchaft hierinn wenig nützlich ſind.

Wider die Entzündung.

Wenn den Säften des Menſchen die gehörige Flüßigkeit mangelt, und ſie allzuſehr und zu feſte zuſammen hängen, dann wird das Blut dick, und es entſteht eine Dickblütigkeit.

Allzudickes und zu feſtes Blut kann nicht frey, noch ohne große Beſchwerde durch die ſehr engen Ende und Spitzen der Pulsadern durchfließen, deßwegen reibt es ſich an dieſen Theilen zu ſehr, und reizet ſie, wodurch im ganzen Leibe eine große Hitze

ent-

entſteht; und da der ganze Umlauf des Bluts beſchwerlicher iſt, ſo verdoppelt auch das Herz und die Pulsadern ihre Kräfte, dieſe Beſchwerlichkeit zu überwinden, ſie verdoppeln daher auch ihre Bewegung, und verurſachen ein Fieber, das man wegen der großen Hitze und Heftigkeit ein Entzündungsfieber nennt.

Bleibt nun das allzudicke Blut in einigen Enden der Pulsadern ſtecken, ſo verurſacht es in dieſen Theilen eine Verſtopfung, wird ſolche durch den Trieb des nachkommenden Bluts nicht gleich gehoben, ſo hemmet ſich in dieſen Theilen der freye Durchfluß deſſelben, wodurch nun das Herz und die Pulsadern noch mehr gereitzt werden, und das Fieber anwächſt. Durch dieſen vermehrten, und viel heftigern Trieb des Blutes wird die ſchon gegenwärtige Verſtopfung vergrößert, die verſtopften Gefäſſe werden ausgedehnt, dadurch werden alle andern in die Runde herumliegenden Gefäſſe gedrückt, und in ſelben der freye Durchlauf des Blutes gehindert. Hierauf nimmt in mehrern Gefäſſen immer die Verſtopfung zu, und mit ſelber das Fieber, bis ſich endlich eine hellrothe, ſehr ſchmerzende, geſpannte, heißbrennende und klopfende Geſchwulſt erhebt, welche eine Entzündung genennt wird.

Eine

Eine ſolche Entzündung kann ſich in allen, ſowohl äußerlichen als innerlichen Theilen anſetzen, und ſind die innerlichen immer gefahrvoller, als die äußerlichen.

Jede Entzündung kann ſich entweder ganz gelind auflöſen, oder zertheilen, oder ſie kann in Eiterung übergehen, oder aber, wenn keines von beyden erfolgt, ſo entſteht der kalte, oder heiße Brand; doch geſchieht es auch zu Zeiten, daß das Fieber, der Schmerz, die Röthe, und die Hitze verſchwinden; hingegen bleibt eine Härte zurück, wenn nämlich die verdickten Säfte mit den Gefäſſen verwachſen.

Der erſte Ausgang iſt der leichteſte und heilſamſte, der dritte aber der gefährlichſte, und an innern Theilen allzeit tödtlich.

Bey der Eiterung kann oft die Natur, und am öfteſten die Kunſt helfen; doch zieht auch dieſe, wenn ſie innere Theile und Eingeweide ergreift, durch ihre Folgen öfters den Tod nach ſich.

Setzet ſich aber eine Entzündung in drüſigten Theilen an, ſo verbleibt nicht ſelten eine knottichte Verhärtung zurück, welche bisweilen ſchmerzend, und krebsartig wird.

Man kann hofen, und gleichſam vorher ſehen, daß ſich die Entzündung auf eine gelinde Art auflöſen

löſen und zertheilen werde, wenn ſelbige nicht gar zu heftig, und nicht groß iſt, wenn das Blut nicht gar zu ſehr verdicket, oder durch eine beſondere Schärfe verdorben, wenn das Fieber ganz gemäßigt iſt, und auch die angewendeten Hilfsmittel eine baldige und ſtandhafte Erleichterung verſchaffen.

Beobachtet man hingegen das Gegentheil, dann iſt eine Eiterung, oder in Anſehung der immer ſich vermehrenden gefahrvollen Zufälle der Brand zu befürchten.

Bey allen wahren Entzündungen iſt die kühlende, und das Blut verdünnende Heilungsart nothwendig; alle hitzige Arzneyen verſchlimmern die Entzündung, und befördern den Brand.

Das Blutlaſſen iſt das erſte und nothwendigſte Mittel, und ſelbes muß nach Verhältniß des Fiebers, der Kräfte des Kranken, und der Heftigkeit der Entzündung öfters wiederholt werden.

Das erſtemal muß man allzeit, wenn die Entzündung heftig iſt, eine beträchtliche und ausgebende Menge Bluts aus den Adern fließen laſſen, nämlich von 12 bis 20 Unzen, wenn es die Beſchaffenheit des Kranken erlaubt.

Iſt ein ſehr reizbarer, und zum Leben höchſt nothwendiger Theil entzündet, z. B. das Gehirn,

die Lunge, das Herz u. ſ. w., dann läßt man das erſtemal ſo viel Blut heraus, bis der Kranke matt wird, oder ihm eine kleine Ohnmacht zuſtößt.

Bey den übrigen wiederholten Blutlaſſen aber muß man behutſam ſeyn, damit der Kranke nicht zu ſehr geſchwächt, ſondern nur das Fieber dergeſtalt geſchwächt werde, daß der Kranke keine große Hitze, oder Durſt mehr hat, und der Puls an ſeiner Stärke dem natürlichen gleiche.

Mit dem Blutlaſſen müſſen dem Kranken häufige abkühlende, erweichende und verdünnende Getränke z. B. ein Waſſer, worinn in einer Maß 6 Loth rohe Gerſte durch eine halbe Stunde gekocht, und 1 Quintel gereinigten Saliters mit 4 Loth Sauerhönig beygemiſcht worden. So kann man z. B. 20 Gran Krebsaugen, und 10 Gran gereinigten Saliter zu einem Pulver gemacht, und vermiſcht, auf einmal, oder alle Stunden zween Löffel voll von einer aus 16 Loth Holderblüthen-Waſſer, 4 Loth verdickten Hollunderſaft, und zwey Loth Weinbeerlſyrupp bereiteten Arzney eingeben.

Wo die Hitze und das Fieber groß, der Leib verſtopft, oder wenigſtens nicht genugſam fließend iſt, ſind erweichende und kühlende Klyſtiere, oder auch gelind abführende Mittel nothwendig. Zu

letz-

letzteren kann man 2 Loth Eybiſchwurzeln, und 4 Loth Tamarinden zerſchneiden, in genugſamem Waſſer durch eine Viertelſtunde ſieden, ſodann den Ueberreſt zu einem groſsen Seidel durchſeigen, ein halbes Quintel gereinigten Salpeter, drey Loth Manna, und 2 Loth Weinbeerlſyrupp beymiſchen, und davon alle Stunden eine Schale voll brauchen.

Aeuſserlich legt man auf den entzündeten Theil beſtändig warme, erweichende Umſchläge, oder Köchlein von ſchleimichten Kräutern abgeſotten.

Geben dieſe Arzneyen nicht aus, dauert der Schmerz noch mehrere Tage in ſeiner Heftigkeit fort, und fühlet der Kranke beynebens öfters einen fliegenden Schauer; dann iſt es gemeiniglich ein Zeichen, daſs keine Zertheilung mehr vor ſich gehe, ſondern daſs die Eiterung ihren Anfang nehme.

Die Eiterung wird durch den Schmerz, und das Fieber befördert, welches allzeit beym Anfange derſelben vermehrt wird. Deſswegen würde man ſehr unbehutſam und ſchädlich handeln, wenn man auch in dieſem Falle, wo keine Zertheilung mehr zu hofen iſt, ohne dringende Urſachen durch vieles Blutlaſſen, oder abkühlende und niederſchlägende Arzneyen den Kranken zu ſehr entkräftete, und dadurch die Natur zu ſehr in ihrem Werke hinderte.

Während der Eiterungszeit giebt man dem Kranken vieles erweichendes Getränk, z. B. einen Thee von 6 Loth Eybischwurzeln, 2 Hand voll Eybischkraut, und 2 Loth ſüßen Holz, und fährt fleißig mit den äußerlichen erweichenden Umſchlägen fort. Geht hingegen die Eiterung zu langſam von ſtatten, dann kann man auch den erweichenden Umſchlägen reitzende, und zeitigende Mittel beymiſchen, damit die Eiterung geſchwinder vollendet werde.

Sobald die Eiterung gemacht iſt, dann läßt meiſtentheils der Schmerz und das Fieber merklich nach, und dazumal muß man alſogleich trachten, dem Eiter nach Möglichkeit durch die Kunſt einen Ausgang zu verſchaffen, wenn die Natur ſich nicht ſelbſt hilft, und den Ausgang anzeiget.

Wenn keine Zeichen einer angefangenen Eiterung vorhanden ſind, und ſich die Zufälle immer verſchlimmern, die Schmerzen brennend, und dem Kranken unerträglich werden, dann iſt der Brand zu befürchten.

Sobald dieſer ſeinen Anfang nimmt, ſo vermindern ſich die Schmerzen, und hören oft gänzlich auf; der Kranke ſcheint ſich ſelbſt, und allen andern beſſer, und auſſer Gefahr zu ſeyn; allein er iſt ſchwach, ſein Puls wankend, klein, ungleich

und

und ausſetzend, die äußern Glieder ſind kalt, die Lippen blau, die Augen hohl, der Athem ungleich, und ein klebender Schweiß überſtrömt den ganzen Körper. Aus dieſen und andern untrieglichen Zeichen erkennt man, daß dieſe gähe hervorgekommene, und dem Kranken, und den Umſtehenden anſcheinende gute Beſſerung betrieglich ſey, und den Tod ankündige.

So bald man auch nur das geringſte Zeichen des zu befürchtenden Brandes bemerkt, muß man alſogleich die kühlenden und erweichenden Arzneyen fahren laſſen, und ſolche Getränke und Mittel beybringen, welche die Kräfte des Kranken erhalten, ſelbige mehren, und der Verderbniß und Fäulniß widerſtehen. Dergleichen ſind folgende: Anderthalb Seidel gekochtes Gerſtenwaſſer, mit 6 Loth guten Weins vermiſcht, nach Belieben Schalenweis zu trinken; oder alle zweyte Stunde eine Schale voll von einer aus 2 Loth Mandeln, 2 Loth Melonenkernen, 8 Gran Kampfer, 2 Loth Zucker, und Waſſer, ſo viel nöthig, bereiteten Kernmilch, oder alle zweyte Stunde ein Pulver von 1 Gran Kampfer, und 20 Granen Krebsaugen, mit einer Schale voll Thee aus Rauten- Meliſſen- und Quendelkraut zu gleichen Theilen vermiſcht. Hier iſt oft

auch die Fieberrinde das wirkſamſte und einzige Mittel; man giebt daher alle Stunden oder alle zweyte Stunde zween Löffel voll von einer aus 2 Loth des feinſten Fieberrindepulvers, 20 Loth Rautenwaſſer, 6 Loth guten Wein, und 4 Loth Krausmünzenſyrupp vermengten Mixtur. Und ſollte der Kranke keine hinlängliche Menge, unter welcher Geſtalt es immer ſey, hinunter ſchlücken können, dann muß man ihm ſelbe auf eine andere Art durch Klyſtiere beybringen.

Dieſes Mittel iſt für ſich oft ganz allein im Stande den Brand zu hindern, oder denſelben, wenn er ſchon gegenwärtig iſt, und beſonders in den äußerlichen Theilen des Leibes ſich befindet, von den noch übrigen geſunden abzuſöndern.

Wider fließende Augen, Ohren und Naſen bey Kindern.

Dieſe Flüſſe dürfen nicht mit Gewalt geſtopft, oder mit Bleyweiß zurück getrieben werden. Ein zarter Töpferthon iſt zum Einſtreuen ſicher, und äußerlich hinlänglich, wenn es hinter den Ohren naß iſt. Um die innerliche Schärfe zu dämpfen, läßt man öfters ein wenig warme Milch in die Ohren laufen, und befeuchtet Baumwolle mit Wein, worinn eine geſtoſſene Gewürznelke gekocht iſt, um

ſie

ſie in die Ohren zu ſtopfen. Auf fließende Augen kann man Quittenſchleim oder Roſenwaſſer, worinn ein oft angebranntes Stück Weihrauch oft ausgelöſcht worden, nachdem man es durchgeſeigt, und mit eben ſo viel Frauenmilch vermiſcht hat, auf leinene Tücher auflegen, welche man hineintaucht, und die Nacht über auf den Augen liegen läßt. In die Naſe dient beym Schnupfen Majoranwaſſer, und Mojoranpulver, oder daß man die Naſe mit Eyeröl oft beſtreiche. Jedoch ſind bey allen dieſen Krankheiten dann und wann innerliche Purganzen nöthig.

Was man mit Leuten machen ſoll, von denen man nicht gewiß weis, ob ſie todt ſind.

Oft geſchieht es, daß Leute, beſonders die Weibsperſonen, in langer Ohnmacht wie todt da liegen, und einen, auch zwey bis drey Tage lang kein Zeichen des Lebens von ſich geben. Man kann es aber doch erkennen, daß ſie nicht ganz todt ſind, wenn noch einige Wärme an irgend einem Theile des Leibes verſpüret wird, und wenn die Farbe im Geſichte noch nicht ganz erloſchen iſt. Solche Perſonen darf man nicht ſogleich begraben, ſondern zuerſt abwarten, ob ſie nicht wieder erwachen, oder

man

man muß ſie zu erwecken ſich alle Mühe geben. Man legt z. B. eine Perſon, von der man zweifelt, ob ſie wirklich todt ſey, nicht auf das Brett, ſondern läßt ſie noch immer im warmen Bette, und ſetzt Schrepfköpfe auf die Bruſt, zwiſchen die Schultern und auf die Dickbeine, und ſchrepft dieſe Theile. Den ganzen Leib läßt man mit groben gewärmten und mit Wachholderbeeren durchräucherten Tüchern reiben, und beym Reiben den Bauch ſanft nach der Bruſt drücken. Wenn es noch nicht helfen will, legt man ſpaniſche Fliegenpflaſter hinter die Ohren. An die Füſſe legt man gewärmte Ziegelſteine, und reibt die Fußſohlen mit Bürſten.

Wenn nun der Todtſcheinende wieder Zeichen des Lebens von ſich giebt, ſo hält man ihm heißes Brod unter die Naſe, und gießt ihm etliche Löffel voll warmen Wein ein, und fährt mit gelindem Reiben und Erwärmungen fort, bis er ſich gänzlich erholet hat. Auf dieſe Art ſind ſchon viele Todtſcheinende, beſonders Gebärende und neugeborne ſchwache Kinder wieder zum Leben erweckt worden.

Es iſt alſo dieſe Vorſicht höchſt nothwendig, daß niemand vor dem dritten Tage begraben werde, damit wir nicht durch Nachläßigkeit bey dem zu frühen Begraben Mörder an unſern Nebenmenſchen werden.

Wie man mit erfrornen Leuten umgehen ſoll.

Erfrorne Leute ſind oftmals, wenn ſie nicht gar zu lange in der Kälte gelegen haben, nicht wirklich todt, ſondern nur erſtarrt, und man kann ſie wieder aufthauen, wie einen gefrornen Apfel, wenn man vorſichtig mit ihnen umgeht. Ich will euch eine gar ſchöne und wahrhafte Geſchichte erzählen, wie ein Erfrorner wieder zum Leben erweckt worden iſt.

Der Schinder zu Kalbsdorf ſchickte ſeine beyden Söhne über Land am 26. December, da eben ein ziemlicher Schnee lag, der vor Kälte unter den Füſſen knitterte. Jungens, ſagte er, geht friſch drauf los, und ſauft mir keinen Branntwein unter Wegs! der macht müde und damiſch in der Kälte, und wenn ſich da einer einmal niederſetzt, und ausruhen will, ſo muß er erfrieren, da iſt bey Gott Gnade! trinkt lieber eine Kanne Bier! kalt Bier wärmt, wenn man drauf marſchirt.

Michel, der älteſte Sohn des Schinders, gehorchte ſeinem Vater, und da ſie eine Strecke zuſammen giengen, ſo enthielt ſich auch Stöfel, der Jüngſte, des Branntweins, bis ſie von einander ſchieden. Nun kehrte Stöfel im nächſten Wirths-

Hauſe ein, und trank einen Branntwein; im zweyten wieder einen, und da er in die Stadt kam, wo er Schünken verhandeln ſollte, ſetzten ihm die Kaufleute auch ein Gläschen vor. Er that Beſcheid, ſchloß den Handel, und gieng wieder nach ſeiner Heimath zu. Der Weite nach hätte er dieſe auch bey guter Zeit erreichen können; aber es wurde Nacht, und er kam nicht. Da thaten ſeine Leute faſt kein Auge vor Angſt zu, und mit Tages Anbruch machten ſich ſein Vater und Bruder auf den Weg, um zu ſehen, wo er geblieben ſey. Und ſieh da! ganz nahe über dem zweyten Dorfe fanden ſie ihn ganz hart gefroren am Wege liegen. Sie banden ihn aufs Pferd, und brachten ihn ins Dorf, wo ſie den Erſtarrten in das nächſte Haus, das dem Schulmeiſter gehörte, bringen wollten.

Der Schulmeiſter, Grüzmüller, ein gar beſcheidner und ehrlicher Mann, der den Bauern gar oft mit gutem Rath und That ſchon verhilflich geweſen war, kam eben von dem Pfarrer zurück, als man den erſtarrten Leichnam in die warme Stube tragen wollte. Halt! ſchrie er, um Gottes willen! ihr ermordet den Menſchen, wenn er noch lebt! und ſo ſtieß er die Leute zurück, und machte in aller Eile auf dem Hofe ein Lager von Schnee, etwa zwey

Hände

Hände hoch. Zugleich ließ er den Erfrornen nackend ausziehen, und die Kleidungsſtücke, welche nicht los giengen, herunterſchneiden. Darauf legte er ihn auf den Schneehaufen, und ſchaufelte mehr Schnee dazu, und deckte damit den ganzen nackenden Menſchen über und über, daß weiter nichts frey blieb, als der Mund und die Naſenlöcher. Den Schnee drückte er auch überall feſt an, etwa zwey, bis drey Finger dick, und wenn er da oder dort zu ſchmelzen anfieng, legte er friſchen Schnee auf den Fleck.

Der Vater und Bruder, und die übrigen Leute wollten es ſchlechterdings nicht leiden, daß es der kluge Schulmeiſter ſo machen ſollte. Sie meynten, der Menſch müßte auf ſolche Weiſe erſt recht erfrieren. Aber weils ruchbar wurde im Dorfe, was für ein Unglück geſchehen ſey, ſo kam der Herr Pfarrer auch dazu, und der trat auf die Seite des Schulmeiſters, und lobte ihn, daß ers recht gemacht hatte. Während deſſen, daß die Leute nun ſo da ſtanden, und warteten, was daraus werden wollte, fragte der Pfarrer: Ob der Hausfrau etwa Aepfel erfroren wären, ſo wie es ihm ergangen ſey? Und das traf gerade zu. Da ließ er einen ſolchen erfrornen Apfel auf den warmen Ofen legen, und einen andern legte er in ein Gefäß mit Waſſer, das er friſch aus

dem Bache ſchöpfen ließ, und zu dem er noch zerſtoſſenes Eis hinzuthat, damit es kälter würde. Da nun der Apfel eine Viertelſtunde darinn gelegen hatte, war er wieder ſo ſchön und feſt, als ob er nicht gefroren geweſen wäre. Dagegen der andere, der auf dem Ofen aufgethauet war, Farbe und Geſchmack verloren hatte. Da ſeht ihr, Leute! ſagte er nun, die ſtärkere Kälte zieht den Froſt heraus: aber ſchnelle Wärme macht, daß ſich die Theile, die der Froſt zuſammen gezogen hat, zu geſchwinde wieder ausdehnen. Darum iſt das Fleiſch des gewärmten Apfels mehlicht und faulicht geworden, und ein erſtarrter Menſch muß ohne Barmherzigkeit ſterben, wenn man ihn nahe an den heißen Ofen bringt: weil ſein Geblüt durch die geſchwinde Ausdehnung von der Wärme eben ſo, wie das Fleiſch und der Saft des Apfels, aus der Ordnung kömmt. Wenn euch Rüben, Möhren u. d. gl. erfrieren, könnet ihrs wohl eben ſo machen, wie ichs da mit dem Apfel gemacht habe.

Als der Pfarrer noch ſo ſprach, wurde der Schulmeiſter auf einmal über und über roth im Geſichte vor Freuden, und dankte ſchon in der Stille Gott, daß ihm ſein gutes Werk gelungen ſey: denn er hatte bemerkt, daß der erſtarrte Menſch

zwiſchen

zwiſchen dem Schnee hindurch wieder anfieng Athem zu ſchöpfen. Friſch zu! ſchrie er nun zu ſeinem Weibe, ein warmes Bett zurecht gemacht, und Tücher und Lappen gewärmt! wahrhaftig, Stöfel fieng an, mit einem Gliede nach dem andern ſich zu regen, und ſein Vater und Bruder jauchzten vor Freuden, und hätten den Schulmeiſter ſchier erdrückt vor lauter Liebe und Dankbarkeit. Dieſer trocknete nun den Schnee ſogleich mit warmen, aber nicht heißen Tüchern ab. Alsdann legten ſie den Kranken in ein warmes Bett, das ſie in einer Stube hingeſezt hatten, die nicht eingeheizt war, weil dieſes ſchädlich iſt. Er ward nun am ganzen Leibe immer röther, und fühlte ein gewaltiges Jucken und Brennen, welches eben das Zeichen war, daß der Froſt aus den Gliedern herausgieng. Nur der rechte Fuß blieb noch weiß, und er fühlte nichts daran. Dieſen ſezte der Schulmeiſter wieder in ein Gefäß voll Schnee, unter welchen er ein paar Hände voll Salz mengen ließ, und ließ ihn darinne, bis er roth wurde, und wieder Leben in ihn kam. Er ſagte dabey, ſo müſſe mans machen, wenn einer nur einen Fuß, oder eine Zehe, oder ein anders Glied erfroren hätte, und wenns die Naſe, oder ein Ohr wäre, ſo könnte man den Schnee in Tüchern darauf legen.

Sobald Stöfel ſchlucken konnte, gab er ihm eine Schale Thee von Hollunder- oder Fliederblüthen, mit einem Löffel voll Eſſig, und einer Meſſerſpitze voll Hönig vermiſcht. Der Doktor aus dem nächſten Orte war unterdeſſen herzu geholt worden. Da er ſah, wie der Schulmeiſter alles ſo ſchön angeordnet, und dadurch dem Menſchen das Leben gerettet hätte, lobte er ihn ſehr. Er ſchlug nun dem Patienten gleich eine Ader, damit kein Schlagfluß nachfolgen ſollte. Hernach verordnete er ein Pulver von 2 bis 3 Gran Kampfer, mit 10 Gran reinen Salpeter, und einen Skrupel Magneſia Salis amari vermiſcht, und befahl, daß man ihm davon alle 3 Stunden eine Meſſerſpitze voll im Brunnenwaſſer eingeben, und ihn eine Schale Thee nachtrinken laſſen ſollte. Die Stube ließ er nun allmählich warm machen, und der Patient mußte in etlichen Tagen nichts eſſen, als Suppen: aber keine hitzigen Wein- oder Bierſuppen. Branntwein ſollte er ja nicht trinken, bis er völlig hergeſtellt wäre.

Vor dem Weggehen gab der Doktor den Leuten noch die Lehre: wenn ſie in ſtarker Kälte über Feld gehen müßten, ſollten ſie ſtatt des Branntweins ein oder zwey kleine Gläſerchen guten Eſſig trinken, welcher erwärme, und munter erhalte. Sie ſollten

auch

auch vor dem Weggehen, und unter Wegs dem Magen etwas zu thun geben, als Geräuchertes, und dergleichen eſſen. Die Hände und Füſſe ſollten ſie vorher mit Talg, oder Oel reiben, und die Naſe, Lippen und Ohren mit Bier waſchen, in welches Oel oder Talg getröpfelt worden. Das Nothwendigſte aber ſey, immer friſch fortzuwandern, und ſich nicht zu ſetzen, wenn auch die Luſt zum Schlafen noch ſo ſtark wäre. Er erzählte auch einen Fall, daß er einmal einen Erfrornen, der ſchon zwey Tage gelegen, wieder aufgethauet habe.

Stöfel wurde alſo durch die Klugheit des Schulmeiſters wieder lebendig: und weil ſeine Leute alles ordentlich brauchten, was der Doktor vorgeſchrieben hatte; ſo wurde er bald völlig wieder geſund.

Wenn nun aber einer das Unglück hat, und erfriert, eben, da kein Schnee liegt, ſo nimmt man ſtatt des Schnees eiskaltes Waſſer, und zerſtößt große Stücke Eis, und thut es hinein, damit es noch kälter werde. Alsdann nimmt man leinene Tücher, legt ſie zwey- oder dreyfach zuſamm, taucht ſie in das kalte Waſſer, und legt ſie feſt um den erfrornen Körper herum, und wo ein Fleck trocken werden will, legt man immer friſche Tücher auf, bis die Wirkung folgt.

Wie

Wie man Leute, die vom Kohlendampfe, und andern Dünſten erſtickt ſind, wieder lebendig macht.

Man weis viele traurige Beyſpiele, daß Leute über Nacht in Zimmern vom Kohlendampfe erſtickt ſind, wenn ſie ſelbe unvorſichtig ſtehen gelaſſen, oder ſich zu wärmen, ſelbe neben dem Bette hingeſtellet haben, oder aber, daß Leute im Keller erſtickt ſind, wenn Bier, junger Wein, oder Aepfel- und Birnmoſt darinn liegt, und in der Gährung iſt. Da geht aus dem Getränke durch die innerliche Bewegung eine Art Dunſtluft heraus, welche die Lichter auslöſcht, und Menſchen und Thiere erſtickt. Eben dieſes geſchieht bey den Bäckern und Schmieden, wenn ſie ausgedämpfte Kohlen im Keller aufſchütten. Aus ſolchen Exempeln iſt nun der Aberglaube gekommen, daß gewiſſe Geiſter und Geſpenſter den Leuten die Lichter ausblaſen, und ihnen den Hals umdrehen ſollen. Man kann aber einem ſolchen Unglücke auf folgende Art zuvorkommen: Man laufe nicht gerades Wegs in Keller hinein, wo gährendes Getränk, oder dünſtige Kohlen ſind; ſondern man werfe, ehe man hinunterſteigt, angezündetes Stroh, oder Papier vor ſich hin. Brennt dieſes fort, ſo iſt keine Gefahr vorhanden; löſcht es

aber aus, ſo muß man bey Leibe nicht gerade zugehen; ſondern erſt den Keller von den böſen Dünſten reinigen. Man legt nämlich vor die Kellerthüre einen Bund Stroh, und zündet ihn an. Die Flamme davon zieht nun die Luft auſſer dem Keller ſtark an ſich, ſo, daß ein Wind entſtehet, welcher die Dünſte hinausjagt. Iſt der Bund Stroh verbrannt, ſo macht man die Probe noch einmal. Es iſt auch gut, etliche Flintenſchüſſe hinein zu thun. Geſchieht aber ein ſolcher Fall, daß ein Menſch, der in einem Keller was zu thun hat, zu lange ausbleibt, ſo muß nicht geradezu ein anderer hineinlaufen, ihn zu ſuchen, ſondern man muß die gefährliche Luft auf die eben beſchriebene Art zuerſt aus dem Keller ſchaffen. Auf allen Fall kann man auch eine Kohlenpfanne, oder eine Schaufel nehmen, darauf ein helles Feuer von Stroh und Reisholz anzünden, und es vor ſich her in den Keller hineintragen. Die verunglückte Perſon bringt man alsdann ſogleich an die friſche Luft, und behandelt ſie auf die Art, wie wir es gleich hernach beſchreiben werden.

Eben ſo gefährliche Dünſte ſind in Kellern, Gewölben, und tiefen Brunnen, welche lange Zeit nicht geöfnet worden: in ſolche darf man nicht gerade hineinſteigen; ſondern es iſt beſſer, daß man

etlichemal etwas Schieſspulver in eine Scherbe thue, und ein Stückchen brennende Lunte, oder Feuerſchwammen auf ſolche Art hineinlege, daſs es über eine Weile das Pulver ergreifen kann. Das Gefäſs befeſtigt man an einem Stricke, oder an einer Stange, und läſst es vorſichtig in das Gewölb, oder Brunnen hinunter, ſo, daſs auch niemand durch das Pulver zu Schaden kommen kann, wenn es anbrennt. Das Losplatzen des Schieſspulvers erſchüttert nun die Luft ſo, daſs die giftigen Dünſte hinausfahren.

Wenn nun eine Perſon vom Kohlendampfe, oder ſolchem Dunſte in Kellern, Gewölben, Brunnen, von Bier- oder Weinfäſſern, wenn man in ſelbe, wie es oft geſchieht, hineinſteigen muſs, erſtickt worden iſt, ſo braucht man folgende Mittel, um ſie wieder zu beleben.

1) Man öffnet eilends Thüre und Fenſter in der Stube oder Kammer, wo einer erſtickt iſt, und bringt den Erſtickten an die freye Luft.

2) Man entkleidet ihn geſchwind, macht vor allen Dingen die Strumpfbänder, Gürtel, Halsbinde, Schnürleib, und alles, was feſt anliegt und drückt, los; legt ihn, wenn es nur nicht bis zum Erſtarren kalt iſt, im Freyen auf den Erdboden hin, mit

dem

dem Kopfe etwas höher, und begieſst ihn Eimerweis mit kaltem Waſſer. Auch bläſt man ihm Luft ein.

3) Unterdeſſen läuft einer zum Arzt, und ein anderer macht eine Bank zurecht, worauf man den Erſtickten ſetzen, und ihn dran binden kann.

4) Sitzt er darauf feſt, ſo fährt man fort, ihm ein Glas eiskaltes Waſſer ums andere aus einiger Entfernung ins Geſicht, und in die Herzgrube zu ſpritzen. Man legt ihm auch in kaltes Waſſer getunkte Tücher, oder Stücken Eis unter die Achſeln, und auf die Bruſt.

Sollten aber alle dieſe Mittel noch nicht wirken, ſo ſetzt man die Füſſe des Erſtickten bis an die Knie in ein laulichtes Fuſsbad, zu dem nach und nach mehr warmes Waſſer zugegoſſen wird. Der Wundarzt ſchlägt ihm eine Ader am Halſe; man hält ihm Eſſig und ſtarken Branntwein unter die Naſe, auch Hirſchhorn-Spiritus, und dergleichen. Man bläſt ihm aufs neue Luft in die Lunge, und wenn er Zeichen des Lebens von ſich giebt, ſpritzt man ihm wieder friſches Waſſer ins Geſicht, und fährt damit lange fort, bis er ſich noch mehr erholt: man kleidet ihn dann wärmer an, führt ihn ein wenig herum, daſs er in Bewegung kömmt, und

giebt

giebt ihm viel Waſſer, mit Eſſig und ein wenig Salpeter vermiſcht, zu trinken, und läßt ihn hernach einnehmen, was der Doktor verordnet. Auch kann man Tobacksklyſtiere in gar hartnäckigen Fällen zu Hilfe nehmen.

Wie man erhenkte, oder erwürgte Menſchen wieder lebendig macht.

Zuweilen trägt es ſich zu, daß Leute wegen einem großen Unglücke aus Verzweiflung, die ſchlechten Umſtände jemals beſſern zu können, oder denen der Verſtand durch eine Krankheit verrückt worden, ſich ſelbſt erhenken, oder daß ſie von böſen Leuten erhenkt werden.

Wer einen Menſchen hängen ſieht, muß ihn den Augenblick los ſchneiden, und ſich nicht von dem einfältigen Gedanken, als greife man damit dem Schinder ins Handwerk, und werde dadurch unehrlich, hindern laſſen, die Barmherzigkeit an ſeinem verunglückten Nebenmenſchen auszuüben. Er mag ſich nun ſelbſt gehenkt haben, oder es mag von böſen Leuten geſchehen ſeyn: es mag ſein Freund, oder Feind, bekannt, oder unbekannt, Mann, oder Weib; ja wenns auch ein Schelm wäre, wenn er nur nicht auf Befehl der Obrigkeit gehenkt iſt, ſo muß man ihn abſchneiden.

Die

Die Art aber, wie man einen Erhenkten, oder Erwürgten wieder lebendig macht, iſt folgende:

1) Beym Abſchneiden muß man Acht haben, daß der Körper nicht hart auf die Erde falle: und wenn er liegt, macht man ihm gleich den Strick, das Halstuch, die Hemdeknöpfe, Weſtenknöpfe, Strumpfbänder, den Leibgurt und Hoſenband, oder wenns ein Weibsbild iſt, das Mieder, und den Rockſchnur los.

2) Riecht nun der Körper nicht ſchon nach Fäulniß und Moder: ſo bringt man ihn auf ein Lager, von Stroh und Betten, ſo nahe als mans haben kann, an einem Orte, wo friſche Luft iſt, nicht in einer dumpfigen, oder heiſſen Stube. Man kann ihn dahin tragen, oder fahren, nur ſachte, und ſo, daß der Kopf und die Bruſt höher liegen, als die Füſſe. So legt man ihn auch auf dem Lager, welches ſo geſtellt werden muß, daß man rund herum kommen kann. Hier zieht man ihn vollends ganz nackt aus, und bedeckt ihn mit einer leichten Decke. Man läßt ihn aber nicht lange in einerley Lage: ſondern legt ihn oft von einer Seite auf die andere.

3) Man ſchickt eilends nach den nächſten Arzt und Wundarzt; und unterdeſſen reibt man dem

Patien-

Patienten das Geſicht, den Hals, den Bauch, Rücken, auch Hände und Füſſe mit gewärmten, oder durchräucherten Tüchern. Auch nimmt man warmes Waſſer, mit der Hälfte Eſſig, taucht Tücher ein, drückt ſie ſtark wieder aus, und legt ſie um den Kopf, Hals, nur ſo, daß Naſe und Mund frey bleiben. Wenn die Tücher kalt ſind, macht man ſie wieder warm, und das Reiben geht unterdeſſen immer fort.

4) Man hält dem Todtſcheinenden geſtoſſenen Kümmel in Eſſig gemengt unter die Naſe, oder geriebenen Meerretig, Zwiebeln, Salbey, aber ja keinen Schwefel. Auch beſtreicht man ihm die Schläfe mit Eſſig, oder Branntwein.

5) Man weht ihm mit einem Bündel Laub fleißig friſche Luft ins Geſicht, und ſprizt ihm kaltes Waſſer, oder Weineſſig hinein.

6) Kömmt der Wundarzt, ſo ſchlägt er ihm die Droſſelader am Halſe, wenn ers verſteht; wo nicht, ſo öffnet er eine Ader am Arme. Viel Blut darf er anfangs nicht weglaſſen, ſondern muß lieber die Ader noch einmal öffnen. Der Arzt und Wundarzt befehlen, was geſchehen ſoll, ſo bald ſie dabey ſind. Bleiben ſie aber über eine halbe Stunde aus, und der Kranke will ſich noch nicht

be-

bewegen; ſo bläſt man Luft in ihn, auch giebt man ihm ein Tobacksklyſtier. Unterdeſſen wird immer mit dem obigen Reiben fortgefahren, und der Leib, auch Hände und Füſſe müſſen, ſo viel möglich, immer dabey zugedeckt bleiben, und unter den Decken gerieben werden. Alles dieſes muß wenigſtens zwey bis drey Stunden fortgeſetzt werden, ehe man ſchlieſſen kann, daß der Menſch wirklich todt ſey.

7) Fängt er aber an ſich zu regen, und Athem zu holen: ſo weht man ihm viel Wind ins Geſicht, und beſpritzt ihn mit kaltem Waſſer, worinn Spiritus, oder Eſſig gemiſcht iſt. Man hört nun nach und nach auf zu reiben, deckt ihn etwas wärmer zu, und giebt ihm, wenn er ſchlucken kann, Löffelweis warmen Thee von Hollunderblüthen, Salbey, Meliſſen, mit etwas Hönig. Geht das Athemholen noch ſchwer, ſo kann man ihm noch ein Klyſtier von demſelben Thee mit Hönig und etwas Salz geben. Bekömmt er nun hinter drein noch ein Fieber, oder andere gefährliche Zufälle, ſo muß man den Arzt fragen, und er muß wenigſtens etliche Tage ſich vor heftiger Bewegung, vor Unmäßigkeit ſich im Eſſen, und ſtarken Getränken hüten.

Wird ein ſolcher Verunglückter nicht wieder lebendig; ſo müſſen ihn die Nachbarn ehrlich begraben, weils ihr Mitnachbar und Bruder geweſen iſt; ſie müſſen ſeine hinterlaſſene Wittwe und Kinder tröſten, und denken: Wir alle ſind ſchwache Menſchen. — Gott gebe uns einen ſanften Tod!

Von Ottern, Kröten, Spinnen, welche den Menſchen durch Biſſe ſchaden.

Die Ottern, Vippern, oder Nattern, welche braungelb ausſehen, mit einem ſchwarzen Streife auf dem Rücken, haben in der obern Kinnlade zwey lange und ſpitzige Zähne, welche inwendig hohl ſind, und unter denſelben ſind Bläschen voller Gift, welches in die Wunde dringt, wenn ſie im Zorne mit dieſen Zähnen beiſſen. Davon wird der Verwundete bald bleichgelb, ſchwillt in wenig Stunden ſehr auf, bekömmt kalte Glieder, heftiges Erbrechen, und was er ausbricht, iſt alles gelb; endlich folgen Zückungen, und der Tod, wofern nicht bald die rechten Mittel gebraucht werden.

Wenn du alſo in das Bein oder den Arm von einem Otter gebiſſen wirſt, ſo nimm das Strumpfband, oder ſonſt ein Band, oder einen Bindfaden, und binde, ſo geſchwind als möglich, das verletzte Glied etliche Daumen breit über der Wunde ſo feſt,

als

als du es nur leiden kannſt. Darauf nimm friſche Rinde und Laub von Eſchen oder Hollunder, quetſche es, und belege das Glied unterhalb des Bandes rund um damit, und umwickle es mit einem Tuche, daß es feſt bleibt. Reiſſe lieber gleich ein Stück vom Hemde, wenn du kein anderes Tuch haſt. Sind keine Eſchen= oder Hollunderbäume in der Nähe, ſo nimm friſch angegrabene Erde, und ſchlage ſie um das Glied. Gehe gleich nach Hauſe, und trinke Thee von Eſchen= oder Hollunderrinde, laß eilends den Wundarzt holen, und laß ihm ſagen, daß er flüchtigen Salmiakſpiritus, und Schrepfköpfe mitbringe. Er muß nämlich das Blut mit Schrepfköpfen aus der Wunde ziehen, und dazu die Wunde größer machen, wenn ſie ſo klein iſt, daß kein Blut fließt. Alsdann muß er Salmiakſpiritus mit Baumöl oder Waſſer vermiſcht hineintröpfeln, und eine damit angefeuchtete Bäuſche darauflegen. Das ganze Glied wird darauf über ein Kohlenfeuer lange mit Baumöl gerieben, und die Wunde über die Bäuſche her mit gequetſchten Eſchen= oder Hollunderblättern und Rinde verbunden. Innerlich nimm nach dem Alter von 3 bis zu 5 Tropfen Salmiakſpiritus in einem halben Glaſe Waſſer ein, und wiederhole dieſes alle 3 Stunden, und noch öfters, wenn ſich die Zu-

fälle verſchlimmern. Iſt kein Wundarzt zu haben, ſo ſtreue man bald etlichemal Schießpulver auf die Wunde, und zünde es an, und trinke von Zeit zu Zeit etliche Löffel voll Baumöl. Das Band wird wieder los gemacht, wenn die Wunde ordentlich befolgt iſt.

Die Ottern beiſſen aber nicht eher, als wenn man unverſehens auf ſie tritt, oder ſie ſonſt erzürnet. Sie ſind auch weiters nicht giftig, außer den beyden Giftzähnen, und man kocht Kraftbrühen aus denſelben für gewiſſe Krankheiten. Die Ringelnatter oder Waſſerſchlange, welche ein gelbweißes Halsband hat, und ſo auch die Blindſchleiche, oder Bruchſchlange, die man mit einem dünnen Stecken in Stücken zerſchlagen kann, beiſſen nicht, und haben kein Gift.

Beſpritzt dich eine Kröte, ſo waſche den Fleck gleich mit Urin oder mit Salzwaſſer, das iſt, Waſſer, worinn ſo viel Salz zergangen iſt, als darinn zergehen will. Hernach koche Hollunderblüthen oder Kamillenblumen im Waſſer, feuchte damit einen Lappen fleißig an, und lege ihn auf die Stelle, oder reibe ihn mit Oel. Sonſt ſind die Kröten eben nicht giftig, außer der Feuchtigkeit, die ſie im Zorne aus ihrem Warzen ſpritzen.

Die Spinnen ſind nicht ſo giftig, daß man ſich davon zu fürchten braucht. Wenn dich eine geſtochen hat, ſo bade das verletzte Ort nur in Milch. Wer eine Spinne unverſehens verſchluckt hat, und ſich davor eckelt, muß ein Brechmittel nehmen, und wenn es gewirkt hat, 4 bis 6 Tropfen Salmiakſpiritus im Waſſer.

Von giftigen Wurzeln.

Das ſchwarze Bilſenkraut blühet im Junius und Auguſt. Ihre Blume iſt ſchwarzgelb, mit zarten, dunkelrothen Adern durchzogen. Das Kraut wird eine Elle hoch, hat überall härige, auch etwas kleberige Blätter, einen ſtinkenden Geruch, und eine lange, dicke, runzelige, auswendig braune, inwendig weiße fette Wurzel. Es wächſt allenthalben in Schutt, und Bauſtellen, Kirchhöfen, an Wegen und Gräben in den Dörfern, und auf dem Felde. Dem, der deſſen Wurzeln iſſet, wird es meiſtens tödtlich. Die Leute kommen davon von Sinnen, verlieren das Geſicht, werden närriſch, und bekommen allerhand Krämpfungen.

Der Waſſerſchierling hat eine große Wurzel, inwendig weiß, voller kleiner Höhlungen mit weißlichtem Safte angefüllet. Sie riecht faſt wie Paſtinackwurzel; aber eckelhafter, und von außen bemerkt

man an ihr fünf und mehr Ringe mit kleinen Grübchen, wie Nadelſtiche. Aus dem Knottenringe brechen lange Haare hervor, die wie ein Judenbart ausſehen, und im Waſſer ſchwimmen, oder im Schlamme wurzeln. Sie treibt mehrere Stängel, welche zwey Ellen hoch werden. Die Blätter ſind faſt wie Peterſilgenblätter. Der weiße Blumenſtrauch iſt groß, der Saame wie Peterſilgenſaame. Der Geruch iſt aber das ſicherſte Zeichen, woran man dieſes, und mehr ähnliche Giftgewächſe von der Peterſilge, dem Körbel, der Paſtinackwurzel, und der gelben Möhre unterſcheidet; woraus zu ſchlieſſen iſt, was für eine große Wohlthat von Gott ſey, daß wir Naſen haben, und riechen können. Wer eine ſolche Wurzel aus Verſehen für Paſtinackwurzel u. d. gl. iſſet, fühlet bald darauf heftige Magenſchmerzen, Schwindel, Brennen im Leibe, Betäubung der Sinne, bekömmt heftige Zuckungen, Blutbrechen, Wahnſinnigkeit und Raſerey, bis er unter den fürchterlichſten Verdrehungen der Augen, der Glieder, und der Zunge mit Schaum vor dem Munde wie ein Wüthender den Geiſt aufgiebt.

Von giftigen Gartenkräutern.

Die Gleiße, oder Hundspeterſilge miſcht ſich oft unter den Körbel und Peterſilge. Sie hat aber unter

ter den Blumenſchirmen auf der einen Seite drey lange ſpitzige herunterhangende Blättchen, und die Blätter glänzen ſtark an der untern Seite: daran kann man ſie von der Peterſilge, dem Körbel- Dill- Fenchel- und Möhrenkraute unterſcheiden. Auch darf man nur etwas davon zwiſchen den Fingern reiben, ſo ſtinkt es. Wer ihn ſtatt Peterſilge iſſet, bekömmt Magenſchmerzen, Grimmen, ſchwillt auf, wird am ganzen Leibe ſchwarzblau, ſieht allerley Geſtalten vor den Augen, als Katzen und Hunde, und muß elendig nach wenigen Stunden ſterben.

Eben ſo gefährlich iſt auch der groſe Schierling, welcher auch Blutſchierling, Wuthſchierling und Tollkörbel heißt. Deſſen Blätter ſind oben glänzend, ſchwarzgrün, und feiner gezackt, als die Peterſilge. Der Stängel wird 3 Fuß hoch, und hat blutrothe Flecken. Die Blumen haben rothe Punkte. Die Wurzel iſt dick, und riecht wie Paſtinacken. Man hat Exempel, daß ganze Haushaltungen ums Leben gekommen ſind, welche im Frühjahre grünen Kräuterkohl gegeſſen, und aus Verſehen ſolchen Schierling darunter genommen haben.

Wer nun ſolch gefährliches Unkraut in einem Garten ſieht, muß es gleich ausreiſſen, und wer

Peter-

Peterſilge zum Gemüſe putzt, muß ſie ſorgfältig anſehen und beriechen, ob es rechte Peterſilge ſey, damit kein Unglück dadurch entſtehe.

Von giftigen Beeren und Kirſchen.

Die Wolfskirſche, oder Tollkraut, oder auch Waldnachtſchatten blühet im July und Auguſt, hat dunkelrothe Blüthen, hernach ſchwarze Beeren, wie kleine Kirſchen. Der Stängel iſt dunkelroth, 3 bis 4 Fuß hoch, mit einer langen dicken Wurzel. Wer ſolche Beeren iſſet, wird blind, bekömmt Verdrehungen der Glieder, unleidlichen Durſt, heftige Zückungen, und wer viel davon gegeſſen hat, muß unter den heftigſten Schmerzen ſterben.

Solcher Beere und Früchte, welche giftig ſind, giebt es noch viele andere an Zäunen und Hecken, auch im Walde. Daher Kinder gar keine eſſen dürfen, als ſolche, die ihnen von ihren Aeltern gegeben, oder angewieſen worden.

Vom giftigen Geſäme.

Eines der gefährlichſten Giftgewächſe iſt der Stechapfel. Die Blume iſt weiß, und die Frucht braunlicht grau, geſtachelt, und hat inwendig zwey Fächer, voll ſchwarzer Saamenkörner. Dieſen verwechſeln die Leute oft mit dem Schwarzkümmelſaamen; und weil nun der Schwarzkümmel ein

Ma-

Magen ſtärkendes, Blähungen treibendes Mittel ſeyn ſoll, ſo geſchieht oft das gröſste Unglück, wenn man ſtatt deſſen Stechapfelſaamen braucht.

Eben ſo ſchädlich iſt auch der Saame von andern giftigen Gewächſen, als von dem Bilſenkraute, dem Schierling und andern. Deſsgleichen giebt es auch im Getreide verſchiedene Geſäme, die giftig ſind, und der Geſundheit ſchaden, wenn man das Getreid nicht davon reinigt. Solche ſind der Ackerhahnenfuß; vor allen aber die Treſpe, oder der Lolch. Dieſes iſt, leider! ein gar zu wohl bekanntes Unkraut, welches ſich unter alle Getreidearten miſcht, vornämlich auf feuchten Aeckern, und nach einem naßen Frühjahre. Wenn nun die Bauersleute dieſes ſchädliche Geſäme mit unter das Brod backen, ſo werden viele, wenn ſie es eſſen, wie beſoffen, bekommen Schwindel, Dunkelheit vor den Augen, Kopfſchmerz, Zittern und Taubheit in den Gliedern, können nicht ſchlucken, nicht reden. Der Hals und der Magen wird ihnen wie zugeſchnürt, ſie wollen ſich erbrechen, und können nicht: alsdann folgen kalte Schweiße, Geſchwulſt, Zückungen, und andere ſchlimme Zufälle; bis einige gar toll davon werden, oder an plötzlichen Schlagflüßen ſterben. Wer ſich alſo nicht ſelbſt, oder andere um Geſundheit und

Le-

Leben bringen, und dadurch ſchwere Verantwortung zuziehen will, muß, wenn er Treſpe unter dem Getreide hat, ſolches gar wohl durch ein Treſpenſieb, oder durch fleißiges und geſchicktes Wurfen, reinigen, ehe er es mahlet, oder verkauft.

Der Saame von dieſem Unkraute dauert drey Jahre lang unter der Erde aus. Darinn iſt er ſchwer auszurotten. Und daher kömmt auch die Meynung einiger Landleute, daß aus Roggenkorn in gewiſſen Jahren Treſpe werde, wenn ſie reinen Saamen geſäet haben, und doch viel Treſpe bekommen. Es iſt nämlich die in der Erde gebliebene Treſpe, welche erſt aufgeht, wenn es ein naſſes Frühjahr iſt. Das beſte Mittel dagegen iſt, daß man die Winterfrucht frühzeitig beſtelle, keine Treſpe in den Miſt kommen laſſe, und den Saamen jedesmal recht davon reinige; oder fremden Saamen kaufe, der rein iſt.

Wie man ſich vor ſolchen giftigen Kräutern hüten könne.

Bey dieſen Giftgewächſen iſt die erſte und vornehmſte Regel: daß man nichts eſſe, was man nicht kennt; die zweyte iſt: wenn ſich in einer Gegend Kräuter und Früchte finden, die zur Nahrung dienlich ſcheinen, ſo frage man erſt verſtändige

Aerzte

Aerzte und Kräuterkenner darüber, ehe man ſie zur Speiſe braucht. Man hat aber auch ziemlich gewiſſe Zeichen, woran man die giftigen Gewächſe erkennt. Z. B., wenn das Rind- und Schafvieh ein Kraut auf der Weide ſtehen läßt, wie das Wolfs- oder Hunds-Milchkraut, noch mehr, wenn es auch unter trocknem Futter ſolches nicht mitfreſſen will; und freſſen auch die Schweine ein Kraut nicht, ſo iſt es gewiß giftig. Die meiſten Giftgewächſe ſehen auch wiederlich und garſtig aus. Manche ſind mit einer kleberigen Schmiere überzogen. Die Blumen und Blüthen haben ſchwarzblaue, ſchlechtgelbe, braunliche, oder ſchwarzgeäderte Farben. Ihr Geruch iſt ſtinkend, oder ſo ſtark, daß er taumlich macht. Jedoch treffen dieſe Zeichen nicht bey allen Giftgewächſen zu, und wenn man davor recht ſicher ſeyn will, muß man ſie dergeſtalt und dem Namen nach kennen. Ueberhaupt thut man aber wohl, ſich vor den Gewächſen zu hüten, welche in ſtehenden Wäſſern, Sümpfen, Moräſten und Teichen, oder auch nur an ſehr feuchten Orten wachſen, wo wenig Sonne hinkömmt, und die Luft keinen freyen Zug hat. Auch die geſundeſten Pflanzen werden ſchädlich, wenn ſie gar zu feucht, oder in einem faulen dumpfigen Boden erwachſen.

Daher beſonders die Schwämme aller Art nur mit großer Vorſicht von Leuten, die ſie recht kennen, geſammelt werden müſſen, und wenn man ſie kocht, muß man eine, oder etliche ganze weiße Zwiebeln mitkochen. Verlieren dieſe ihre weiße Farbe, und werden ſchwärzlich, ſo iſt es ein Zeichen, daß Gift im Topfe ſey.

Mittel wider gegeſſene Giftkräuter.

So bald man merkt, daß jemand etwas von einem giftigen Kraute gegeſſen habe, ſo läßt man ihn gleich ſo viel Milch trinken, als er nur bekommen und hinunterbringen kann. Fehlt es an Milch, ſo trinke er laulicht gewärmtes Waſſer, ſo viel als er nur bezwingen kann. Dazwiſchen giebt man ihm etliche Löffel voll gutes friſches Oel, das nicht ranzig iſt, oder geſchmolzene, aber nicht gebratene Butter. Hernach wieder viel warm Waſſer, und wieder Oel, und ſo fort — — bis er ſich übergiebt, und das Gift herausbricht. Will es nicht gehen, ſo kützelt man ihn mit der Fahne einer in Oel getauchten Feder im Halſe, bis er ſich bricht. Auch iſt es gut, Klyſtiere von Milch zu geben. Ohne Klyſtiere kann ſchwerlich geholfen werden, wenn das Gift ſchon mehrere Stunden im Leibe iſt. Iſt es zum Erbrechen gekommen, ſo trinkt er wieder Waſſer

mit

mit Zucker oder Hönig verſüßt, und mit viel Eſſig vermiſcht.

Salbe wider die Krätze und Grind.

Man koche friſche Alantwurzeln in Schweinsſchmalz, ſezt etwas Wachs und Terpentin hinzu, und läßt es abkühlen.

Vom Branntweine.

Der Branntwein verdicket das Blut und die Säfte: iſt alſo als täglich gewöhnliches Getränk ſchädlich: auch ſchädlich den Kindern, und den Frauenperſonen, insbeſondere den Sechswöchnerinnen, ſchädlich in allen Fiebern, bey Blutflüſſen, den Verwundeten. Uebermaß deſſelben hat ſchlimmere Folgen, als die des Weins, und giebt zu vielen langwierigen Krankheiten Gelegenheit. Nützlich hingegen iſt er in kleiner Menge nach einer Mahlzeit von hart zu verdauenden Speiſen. Ferner ſonſt geſunden arbeitſamen Leuten bey naßkalter, aber nicht trocken kalter Witterung früh Morgens. Desgleichen auch Reiſenden im Sommer, um unreines Waſſer zu verbeſſern. Als Arzney iſt er allzeit ſchädlich.

Mittel
wider verſchiedene Krankheiten des Viehes.

Wider das Entzündungsfieber bey dem Rindviehe.

Es greift gemeiniglich die Bruſt, und zu Zeiten auch den Hals an. Die erſte Urſache dieſer Krankheit iſt, wenn das Vieh nach verrichteter ſchweren Arbeit zu geſchwind abgekühlet wird, z. B. durch eine gähling̃e Ruhe; zweytens, wenn man in der größten Hitze das Vieh, beſonders in dem Gebirge, die kalten Quellwaſſer trinken läßt, weil die geſchwinde Abwechslung zwiſchen Hitze und Kälte tödtliche Entzündungen verurſacht, die in ein graſſirendes Uebel um ſo eher ausarten können, wenn geſundes Vieh in einen Stall geſteckt wird, worinn ſchon einiges umgefallen. Drittens kann auch der Genuß ſcharfer Kräuter, als des ſcharfen Ranunkels, der Wolfsmilch, Eſelsmilch, des großen Schelkrauts, oder Schwalbenkrauts u. d. gl. Entzündungen verurſachen, wie denn überhaupt alle milchgebende Pflanzen daſiger Orten dem Hornviehe ſchädlich ſind.

Eines der ſicherſten Kennzeichen dieſes Entzündungsfiebers iſt der Puls. Man kann ſelben entweder

in dem inwendigen Theile der hintern, oder vordern Schenkel ſpüren, wie auch an der Kopfſchlagader, die vom äußern Augenwinkel zum Ohr gehet, und auch am Halse, wiewohl da nicht ſo leicht. Im geſunden Zuſtande ſchlägt er in Einer Minute 40= bis 50mal; überſteigt er nun die Zahl mit einem heftigen Prellen, welches aber ein Ungeübter nicht leicht unterſcheiden kann, ſo iſt man beynahe verſichert, daß eine Entzündung vorhanden ſey. Der Mund iſt gemeiniglich trocken, die Zunge mit einer gelben in das Schwarze fallenden Rinde überzogen, die Augen etwas trübe, das Weiße des Augapfels aber feurig. Wenn die Entzündung ſchon eine Zeit lang gedauert hat, ſo, daß die Lenden und das Rippenfell angegriffen wären, ſo iſt das Vieh ſtäts mit einem ſchweren Schnauben, oder Athem und Huſten geplagt; der Harn iſt roth und klar, der Miſt trocken. Iſt die Entzündung aber ſchon in eine Eiterung übergegangen, ſo wirft das kranke Vieh beſtändig Eiter aus dem Munde, und alle Hilfe iſt beynahe umſonſt.

In dem erſten Vorgange der Krankheit iſt vor allem die Aderlaß an dem Halſe, oder in der Weiche vorzunehmen: die am Schweife gemachte Aderlaß iſt nicht ſo dienlich und ausgiebig. Nach Umſtänden

ſtänden muß die Aderlaß wiederholt, und bey jeder 2 bis 3 Pfund Blut abgezapft werden, (man verſteht Apotheker-Pfund zu 24 Loth.) Man muß das Blut in einer Schüſſel auffangen, um zu ſehen, wie es ſich ändert; gemeiniglich hat es zu Anfange eine Entzündungsrinde, welche dick, weiß und zähe iſt.

Statt der ganzen Nahrung wird währender Krankheit nichts als laulichtes Kleyenwaſſer gegeben, mit leichterem Futter. In das Kleyenwaſſer thut man etwas Eſſig und Hönig, des Tags aber zu viermal, jedesmal ein halb Loth im Waſſer aufgelöſten Salpeter. Da alles Hornvieh geneigt iſt, ſauere Sachen zu nehmen, ſo hat man keine Mühe, es ihm beyzubringen; ſollte es aber ſich weigern, ſo giebt man ihm dieſe Mixtur mit einem Horn ein. Auch dieſe Klyſtiere dürfen nicht verſäumt werden. Hiezu nimmt man eine Maß durchgeſeigtes laulichtes Kleyenwaſſer, löſet ein Loth Salpeter darinn auf, vermiſcht es mit 3 bis 4 Loth Baumöl, und ſpritzet es mit einem bequemen Inſtrumente ein. Des Tags iſt ein Klyſtier hinlänglich.

Auch iſt es ſehr dienlich, wenn man dem kranken Viehe auf jeder Seite der Bruſt ein Haarſeil ſetzt, welches alſo geſchieht: Man nimmt eine dreyeckige Packnadel, die mit einigen wollenen Fäden

ver-

verſehen iſt. Ein Gehülf hebt die Haut auf der Bruſtſeite in die Höhe, der die Nadel hält, thut ein gleiches mit der linken Hand, und durchſticht mit der in der rechten Hand haltenden Backnadel die Haut. Je nachdem die Eiterung ſtark iſt, müſſen auch die darinn hängenden Fäden geändert werden. Einige rathen auch an, ſpaniſches Fliegenpulver in die Wunde zu ſtreuen, um ſie deſto geſchwinder zur Eiterung zu bringen.

Wenn man ſo verfährt, ſo hebt ſich die Krankheit gemeiniglich den dritten oder vierten Tag, und man hört alſo auch mit dem Gebrauche des Salpeters auf, den Kleyentrank muß man aber noch eine Zeit fortgeben. Sollte die Entzündung aber ſchon in Eiterung übergegangen ſeyn, ſo giebt man öfters mit Nutzen die mittlere Eichenrinde zu Pulver geſtoſſen, und des Tags 1, 2, bis 3 Loth davon mit Kleyenwaſſer, worunter ein paar Loth friſcher Terpentin gemiſcht iſt. Mit dieſem Mittel muß man eine Zeit lang anhalten, bis das Vieh ſich in etwas erholt, und der Auswurf weniger wird. Wenn es die Jahrszeit erlaubt, ſo iſt es nicht undienlich, dem Viehe zur erſten Nahrung friſche Alpenkräuter zur Fütterung nehmen zu laſſen, und bey deren Abgang kann man täglich ein paar Hand voll Gundel-

reben,

reben, und Hyſſopen unter das Futter miſchen. Wenn ein Seitenſtechen, und Lungenentzündung ſchon in eine Lungenſucht übergangen iſt, ſo iſt dem Viehe wegen der Theuere der Arzneyen, die daher gehören, nicht leicht mehr zu helfen.

Bey jeder Kur hat man zu beobachten, daß man das krankgewordene Vieh vor allem von dem geſunden entferne, und es in einen temperirten Ort bringe. Der größte Theil der Landleute iſt hier übel daran, weil ſie ſelten einen überflüßigen Ort haben. Es wäre alſo zu wünſchen, daß in jedem Dorfe ein Nothſtall errichtet würde, der als ein Spital genützt werden könnte. In dem Gebirge aber müſſen allzeit 10 bis 12 Bauern gemeinſchäftlich ein ſolches von den Häuſern entferntes Gebäude errichten, jedoch mit der Vorſicht, daß man zu allen Jahrszeiten dazu kommen könnte.

Von der Lungenſeuche.

Dieſe Seuche iſt ſehr anſteckend, und überfällt nicht nur das Hornvieh, ſondern auch beſonders die Pferde und andere, und iſt gemeiniglich tödtlich; ſonſt nennt man es auch Hart- oder Lungenfäule. Eigentlich davon zu reden iſt es eine bösartige Entzündung der Lungen und des Rippenfells, die gern in eine Lungenfäule, oder Eiterung übergehet.

Kenn-

Kennzeichen ſind dieſe: 1) Wechſelt Hitze mit ſtarkem Froſte. 2) Streckt das Thier den Kopf vorwärts, und läßt 3) die Ohren hängen. 4) Die Augen ſtehen ſtarr, und der Athem iſt hitzig, ſchnell und beſchwerlich. 5) Lagert ſich meiſtentheils auf die Streue, und wenn man es auch zu ſtehen zwingt, ſo hebt es ſich doch hart und mühſam. 6) Der Bauch bewegt ſich ungemein ſtark. 7) Die hinteren Seiten fallen ſtark ein. 8) Das Keichen, Huſten, Herzklopfen, iſt ungewöhnlich heftig.

Zieht man ſo einem Thiere die Haut an der Bruſt, oder Seite an, ſo zeigt es 9) Merkmale des heftigſten Schmerzens, ſo zwar, daß es meiſtentheils auf die Vorderfüſſe niederfällt. 10) Anfänglich iſt zwar das Maul und die Naſe trocken, es fließt aber den dritten Tag, oft noch eher, eine zähe Materie heraus. 11) Der Durſt iſt gering, ſo wie die Freßluſt. 12) Der Miſt iſt anfangs ebenfalls trocken, wird aber bald durch einen ſtinkenden Durchfall abgelößt. 13) Bey Kühen verliert ſich die Milch. Dieſe Krankheit dauert oft neun, oft vierzehn Tage.

Dieſes Uebel entſteht gemeiniglich von der vielen feuchten und neblichten Witterung: feuchtes und

ſchleimichtes Futter iſt alſo meiſtentheils Schuld daran. Wegen der Anſteckung iſt alle nur mögliche Vorſorge zu gebrauchen. Was die Heilungsart anbetrifft, richte man ſelbe ſo ein:

Im Anfange laſſe man dem Viehe 2= bis 3mal die erſtern Tage zur Ader. Dann koche Schwefel ½ Loth, Salpeter eben ſo viel, und 1 Loth Alantwurz mit einem Quart Waſſer, und 1 Quart Weineſſig laulicht, und ſchütte es dem Viehe ein, je öfter, je beſſer. Der Trank ſoll von einem ſtarken Abſud der Bruſtkräuter Huflattig, Wollblumen, und Ehrenpreis, mit Eſſig und Hönig vermiſcht, beſtehen, und täglich zu vertheilten Portionen dem Viehe eine Maß eingegoſſen werden. Auch Klyſtiere, wenn der Koth trocken iſt, aus Kamillen und Küchenſalz in fetten Brühen leiſten ſehr heilſame Dienſte. Alle hitzigen Sachen, als Terpentinöle u. d. gl. ſind ſchädlich.

Von den Mehlthauſeuchen.

Das Mehlthau fällt gemeiniglich nach einem ſtarken Donnerwetter, oder ſchwülligen Hitze, meiſtentheils vor Mittags, bey trübem Sonnenſcheine, wenn ein ſtiller Wind geht, ſehr langſam in runden, und wenn man ihn gegen der Sonne betrach-

tet,

tet, röthlichten Tropfen ohne Regen, oft in kleiner Menge, oft mit einem kleinen Nebel.

So bald man merkt, daß das Mehlthau anfalle, muß man alſobald das Vieh jeder Gattung von der Weide heim in die Stallung treiben, kein Gras zum Futter mähen, und die Brunnen zudecken.

Die Kennzeichen der Mehlthauſeuche ſind:

Das Maul wird ſchleimicht, der Gaum voll Blattern, die Augen werden trüb, aus denen, ſo wie aus den Naſenlöchern ein weiſſer Schleim rinnet, die Zunge wird ſehr weich und ſchleimicht, bey den Kühen bleibt die Milch weg, überhaupts verliert ſich bey jedem Stücke die Luſt zum Freſſen und Saufen, Wiederkäuen, und ſo weiters.

Bey manchem Stücke zeigen ſich nur gleich im Anfange am Halſe Beulen, oder ein pechiger Ausſchlag an der Haut, und ein Durchlauf ohne Geſtank. Dieſe Stücke geneſen bald wieder.

So bald man merkt, daß ein Vieh vom gefreſſenen Mehlthaue krank geworden, ſo giebt man folgende Reinigungsmittel:

Nimm 2 Loth Salmiak, ½ Loth Spießglasgoldſchwefel, oder ſtatt dem ein Quintel friſche, fein gepulverte Nießwurz, 2 Loth Lerchenſchwamm, 1 Loth Jalappa, und ein Glas voll laues Waſſer, vermi-

ſche alles wohl durcheinander, und gieß es dem Viehe Morgens nüchtern ein. Aderlaſſen darf man dem Viehe nicht. Nach dieſen nimm eine Schnur von weiſſer Nießwurzel, beſtreiche ſelbe ſtark mit einem ätzenden Zugpflaſter, und ziehe ſolchen dem Viehe wie gewöhnlich.

Des Tags einmal giebt man dem Viehe auch noch die Latwerge, die aus 1 Loth Salmiak, 1 Quintel Vitriolgeiſt, 2 Quintel Kampfer, 3 Quintel rohen Weinſtein, und 1½ Loth Haſelwurz geſtoſſen, und mit Hollermus vermiſcht, gemacht wird.

Bekömmt aber das Vieh den faulen, ſtinkenden Durchfall, ſo brauche man folgende Latwerge:

Nimm 1 Loth Ipekakoane, 5 Quintel Rhabarbare, 1 Loth Skordion, 3 Quintel Kampfer, 1½ Loth Quintel-Vitriolgeiſt, und 1 Loth Saueraampferwurzel, vermiſche dieſe Stücke mit Hönig, ſo viel als nöthig iſt. Man giebt täglich ein Stück davon im Waſſer aufgelöſt.

Vom Aufblähen des Rindviehes.

Das Aufblähen des Rindviehes hat verſchiedene Urſachen: wenn nämlich das Vieh zu viele Kräuter frißt, wenn die Kräuter giftartig, oder vom Reife naß ſind.

Kenn-

Kennzeichen ſind: Es vergeht dem Viehe ſchnell die Luſt zum Freſſen, der Leib ſchwillt auf, es keucht, als wäre es ſchon zum Erſticken, die Haut am ganzen Leibe iſt geſpannt, wie ein Trommelfell, legt ſich auf die Streue, und haucht einen heiſſen Dunſt aus ſeinem Rachen, den es immer offen hält.

Der naſſe Klee und Kräuter erhitzen ſich im Magen, die in ihnen, und mit ihnen verſchluckte Luft wird los, es entſtehen Blähungen, eine Menge Winde, die im Anfange die Därme ausdehnen, hernach aber durch deren Häute gehen, und die Höhle des Bauches ausfüllen. Dadurch werden die Lunge und das Herz in ihren Verrichtungen gehindert, und ſo ganz natürlicher Weiſe der Umlauf des Bluts gehemmt, wo endlich das Vieh unter ſtarken Zittern und Beben umfällt, und elendig ſtirbt. So lange das Vieh lebt, zerplatzt es nicht, ſondern erſt dann, wenn es aufgeſchnitten iſt, berſten ſeine innern Theile.

Wird man dieſes Uebel gleich bey ſeiner Entſtehung gewahr, ſo giebt man trächtigen Kühen Folgendes:

Geſtoſſene Rhabarbar ½ Loth.
Senftblätter ebenfalls ½ Loth.
Potaſche — — 1 Loth.

Ver-

Vermiſche dieſe Stücke mit 2 Löffel voll Hönig, knette einen Teig daraus, wickle es in ein grünes Krautblatt, und ſtecke es dem Viehe in den Rachen, daß es ſolches hinabſchlucken muß, und gieß ihm dann ein warmes Bier, beyläufig eine Maß, nach.

Dieſes Mittel hilft öfters allein. Man fahre dem ungeacht noch auch immer fort, bis die Blähe ſitzt, mit einem in warmes Waſſer getauchten Tuche über den Rückgrad und ganzen Leib zu reiben, halte dem Viehe das Maul mit einem Strohband offen, daß die Dünſte ausgehen können, den After ſchmiere mit Unſchlitt.

Trägt aber das Vieh nicht, ſo verſtärke dieſes Mittel um die Hälfte. Jüngerm Viehe, z. B. Kälbern, giebt man halb ſo viel.

Für Ochſen iſt dienlicher warmes Bier, worinn glühende Kohlen und heiſſe Holzaſche geſotten worden. Die Kohlen und den Koth vom Aſchen ſchäume weg, das Uebrige ſchütte den Thieren ein, und laß ſie bis zum Schwitzen hin = und hertreiben.

Hilft aber dieß alles nicht bald, ſo muß der Stich vorgenommen werden. Dieſer muß ſogleich unternommen werden, ſo bald die Haut wie ein Trommelfell angeſpannt iſt, oder das Vieh nicht

mehr

mehr ſtehen kann. Man muß alſo durchs Stechen die Wunde aus dem Bauche laſſen.

Man ſticht aber zur Sicherheit nur auf der linken Seite zwiſchen der letzten Rippe, dem Hift- und Kreuzknochen gerade in die Mitte der Weiche ſenkrecht in den aufgeblähten Bauch hinein. Auf der rechten Seite könnte es leicht tödtlich werden. Das Inſtrument zieht man nachhin heraus, und läßt bloß nur das Röhrl im Leibe ſtecken, wodurch der Wind zur Genüge ausgeht. Und ſo ſind in einer kurzen Zeit alle Dünſte heraus, die vorher das Vieh aufgeblähet haben. Sodann zieht man auch das Röhrl heraus, führt das Vieh auf und ab, wäſcht die Wunde mit friſchem Brunnenwaſſer, Branntwein, oder Oel, ein Pflaſter darf man nicht darauf legen: und ſo iſt die Kur gemacht. Bey dem erwachſenen Viehe ſticht man gemeiniglich eine Spanne tief, beym jüngern eine halbe Spanne tief.

Zu freſſen giebt man, beſonders die erſten Tage, nicht viel: grünes Futter gar nie: Morgens und Abends ſoll man dünnes Getränk geben, geſchrottenen Haber, oder Gerſte mit heiſſem Waſſer angeſetzt, mit Küchenſalz vermiſcht, oder das vom Bierbrauen übrig gebliebene Malz, ſo man ſonſt Teig nennet.

Wie

Wie man innerlich unreines Rindvieh vollkommen heilen und reinigen könne.

Man grabe im Frühjahre ein bis zwey Ameis-häufen von den ſogenannten Roßameiſen, die man in den Wäldern findet, aus, ſammle ſie in einen Sack, und laſſe den Sack in den Geſodtrog werfen, das Waſſer ſo heiß, als möglich, darauf gießen, zugleich das gewöhnliche Geſodfutter einmengen, und dem Viehe, wie ſonſt, vorhalten. Dieſen Sack kann man alsdann den Herbſt und Winter über ſo lange darinn liegen laſſen, bis er gänzlich verfault iſt. Beynebens aber füttere man den Kühen ſtatt des Gemenges, oder auch unter demſelben, eine Zeit lang gekochte Hanfkörner.

Wenn ein Rindvieh Hühnerkoth gefreſſen hat.

Sobald ein Rind unterm Heu Hühnerkoth gefreſſen hat, bekömmt es Grimmen, läuft auf, und wenn ihm nicht bey Zeiten Hilfe geleiſtet wird, verreckt es. Wenn alſo dieſe gemeldten Zeichen vorhanden ſind, ſo gebe man demſelben einen Einguß von einer ſtarken durchgeſeigten Lauge, worunter 9 bis 10 Tropfen Skorpionöl gemiſcht werden, und es wird ſich beſſern.

Wider den Rothlauf des Rindviehes.

Man ſtößt 2 Loth Eiſenroſt, 4 Loth Kreide, und 3 Loth Blutwurzel untereinander, und giebt davon jedem Stücke, das mit dem Rothlaufe behaftet iſt, des Morgens und Abends einen Löffel voll, oder ein Loth mit etwas Roggenmehl vermiſcht. Auch iſt der Eiſenſafran, zu einem Löffel voll auf einmal gegeben, ein geprüftes Mittel wider den Rothlauf.

Wider die von freyen Stücken entſtehenden Beulen bey Kühen oder Ochſen.

Solche Beulen müſſen vor allem gehörig zur Zeitigung gebracht werden. Man nimmt daher weiße Lilienwurzeln, und kocht ſie in Milch und Waſſer ſo lange, bis ſie völlig weich ſind; ſodann legt man ſie heiß auf die Beulen, und bindet ſie feſt, wofern es bequem geſchehen kann; widrigenfalls müßte ſie jemand ſo lange darauf halten, bis ſie kalt geworden ſind, aber dieß muß ſehr oft wiederholt werden. Iſt die Beule einmal zeitig geworden, ſo öffnet man ſie entweder mit einem Meſſer, oder mit einem glühenden Eiſen, drückt die Materie wohl aus, und beſtreicht die Wunde mit folgender Salbe. Man ſchüttet ein halb Pfund Theer (Wagenſchmier), und $\frac{3}{4}$ Pfund Pferdeter-

pentin

pentin in einen kleinen irrdenen Topf, ſetzt es auf ein gelindes Feuer, und wirft, wenn es ſchmilzt, ungefähr 4 Loth Speck darein, rührt alles wohl durcheinander, und beſtreicht die Wunde alle Tage warm damit, bis ſie geheilet iſt.

Wider die Entzündung der Augen bey Pferden.

Man nimmt weiſſen Vitriol 1 Pfund, Alaun 1½ Pfund, weißen armeniſchen Bolus 1 Pfund, ſtößt dieſe Stücke zu Pulver, thut ſie in einen neuen glaſirten Tiegel, ſchüttet ein Maß Waſſer daran, läßt es auf einem Kohlfeuer unter beſtändigem Rühren kochen, bis alles Waſſer eingekocht iſt, und die Species trocken ſind; ſo bald ſie nun kalt ſind, ſo, daß man ſie mit den Händen behandeln kann, ſo nimmt man ſie aus dem Tiegel, und formt einen länglichten oder runden Stein daraus, welcher, je länger er ſteht, deſto mehr verhärtet; dieſes iſt der ſogenannte Lapis mirabilis, von welchem man zum Gebrauche ½ Loth nimmt, es in ein Fläſchchen mit 6 Loth Waſſer füllt, und eine Viertelſtunde ſo ſtehen läßt, wo es ſich dann auflöſet, und das Waſſer milchartig macht. Mit dieſem Waſſer wäſcht man den Pferden die entzündeten Augen aus; auch kann man es zu Pulver machen, und ſolches den Pfer-

den

den in die Augen blaſen. Dieſes Pulver bleibt eine ziemliche Weile in den Augen, und löſet ſich durch die häufigen Thränen auf, doch muß man hiebey die Pferde ſo ſtellen, daß ſie nirgend ſich die Augen reiben können, weil ſonſt durch das Reiben die Entzündung vermehrt wird.

Wann ein Pferd nicht harnen kann.

Man nehme zwey Hände voll friſch zerſtoſſene Wachholderbeeren, und eine Hand voll Schierlingsblüthen, ſiede beyde Stücke in weißem Weine, oder guten geiſtigem Biere, ſeige es ſodann durch ein Tuch, und gebe dem Pferde alle Stunden ein gutes Trinkglas voll davon; anbey aber muß man ihm ein Klyſtier von lauem Waſſer, mit zwey Loth reinen Terpentin, drey friſchen Eyerdottern, und ein Loth Potaſche beybringen laſſen.

Wider das Abnehmen der Pferde.

Das Abnehmen der Pferde ereignet ſich öfters ohne eine ſichtbare Urſache; das Pferd wird ſchwach und matt, und bekömmt eine rauhe Haut, es verliert ſein Fleiſch, bis es zu ſterben drohet, und dann auch meiſt ohne Rettung verloren iſt. Wenn man bey einem Pferde den Anfang dieſer Krankheit bemerkt, ſo kann man üblern Folgen durch gegen-

wärtiges

wärtiges Mittel vorbeugen. Man miſche nämlich 6 Pfund Weizenmehl, 4 Loth zerſtoſſenen Anisſaamen, anderthalb Loth Feldkümmel, anderthalb Quintel wilden Safranſaamen, 3 Loth Bockshorn, 4 Loth Schwefelblumen, 6 Loth Bipperpulver, 1 Quintel Safran, und anderthalb Quintel zu Pulver geſtoſſene Kochenille wohl untereinander, und verſeze es mit einem Seidel Baumöl, anderthalb Pfund Hönig, und einer Maß weiſſen Wein. Alles dieſes wird mit den Händen zu einem Teig gemacht, der, wenn er zu weich ſeyn ſollte, mit noch etwas Mehl feſter gemacht, oder im Falle er zu hart wäre, mit ein wenig Waſſer verdünnt werden kann. Wenn dann dieſe Species wohl durch einander gearbeitet ſind, ſo macht man Kugeln daraus von der Gröſſe einer Mannsfauſt, und giebt dem Pferde alle Morgens und Abends eine davon in ſeinem Trank. Das Waſſer muß aber allzeit kalt ſeyn, und wird dem Pferde, wenn es dieſes nicht ſaufen will, kein anders gegeben, bis es doch endlich der Durſt dazu zwingt. Hat es dann nur erſt einmal davon getrunken, ſo wird es dieſes Waſſer lieber, als jedes andere, zu ſich nehmen. Zugleich muß man aber auch dafür ſorgen, daß es während dieſer Zeit gutes Futter bekomme, gelinde

Be-

Bewegung habe, dabey jedoch niemals ermüdet werde, und daß es rein und trocken liege, ſo wird das Pferd ſeinen Muth, ſein Fleiſch und gutes Anſehen in kurzem wieder erhalten, und vollkommen geſund werden.

Wider den Durchfall der Pferde.

Nach einem ſehr heiſſen Sommer bekommen die Pferde manchmal im Herbſte einen gefährlichen Durchfall. Als ein bewährtes Mittel dagegen iſt folgendes befunden worden. Man röſte Roggen in einer eiſenen Pfanne, miſche ſolchen unter gleichviel Haber, daß beydes Ein Futter fürs Pferd werde, und gebe ihm ſolches. Selten braucht man es zweymal zu geben, daß der Durchfall nicht geſtopft wäre. Inzwiſchen muß dieſes Mittel nicht gleich beym Anfange, ſondern erſt nach einigen Tagen gebraucht werden.

Wider die Gelbſucht der Pferde.

Man erkennt dieſe Krankheit daran, wenn den Pferden das Weiße in den Augen gelb wird. Sie freſſen nicht wohl, und ſind ſehr krank. In ſolchem Falle läßt man ihnen die Lungenader ſchlagen, und gießt ihnen 4 Täge nacheinander früh Morgens, wenn ſie noch nüchtern ſind, folgenden Eſſig ein, und läßt ſie 2 Stunden darauf ſtehen und faſten.

Entianwurzel 6 Loth, Kardobenedickpulver 2 Loth, Angelika ½ Loth, Rhabarbar 1 Quintel, und Safran ½ Loth. Alles dieſes zuſammen in einer Maß Eſſig warm gemacht, und dem kranken Pferde zum Einguß gegeben.

Wider die Entzündung der Mandel bey Pferden.

Man nehme Pulver von Bergzelleri, 2 Loth Huflattig, 1 Loth Kümmel, oder Geispulver, koche es in einer Maß weißen Wein, und gieſſe es dem Pferde auf die gewöhnliche Art ein, laſſe es ſodann 2 Stunden langſam herumführen, damit es miſte; alsdann 3 bis 4 Stunden ſtehen, ehe es etwas zu freſſen bekömmt.

Die Pferde geſund und fett zu erhalten.

Um Pferde fett zu erhalten, ihre Haut glänzend zu machen, und ſie von Krankheiten zu bewahren, ſuche man zur Zeit, wann die Neſſeln wachſen, diejenigen, die am ſchärfeſten ſtechen, und ſammle einen guten Vorrath von ihren Saamen.

Dieſen Saamen läßt man nach und nach in dem Ofen, oder, was noch beſſer iſt, an der Sonne trocknen, macht denſelben zu Pulver, und mengt ungefähr eine hohle Hand voll unter den Haber, womit das Pferd Morgens und Abends gefüttert wird.

Wi-

Wider die Schafpocken.

Wenn bey den Schafen die Pocken ſich einfinden, ſo muß das kranke Vieh von dem geſunden abgeſöndert werden; jedoch iſt es eben nicht nöthig, daß es nach einen entfernten Ort gebracht werde, ſondern es iſt hinlänglich, wenn daſſelbe auch nur unter einem und demſelben Dache von dem geſunden geſchieden wird. Bey dem Erkrankten ſoll man demſelben kein Salz mehr zur Lecke vorlegen, um dadurch nicht etwa die Hitze zu vermehren, und die Blattern nach dem Kopfe zu treiben, wo dann die Augen zu ſehr mit Blattern umgeben würden, und dadurch vieles Vieh erblinden dürfte. Statt demſelben aber ſoll man dem Viehe folgendes Mittel brauchen: Man nehme beyläufig 1½ Metzen geſchrottenen Malz, ¼ gedörrt, und zu Staub geſtoſſenen Leinſaamen, 1 Maßel Wachholderbeeren, und 1½ Maßel Mohnhäupteln; miſche alles wohl untereinander, und gebe davon dem kranken Viehe alle vierte Tage nach der Menge deſſelben, auch einen proportionirten Theil zum Gelecke vor. Zugleich füttere man das Vieh mit gutem, bey günſtiger Witterung eingebrachten Heu, und Grummet, laſſe es an heiteren Tagen zur Mittagsſtunde in die freye Luft treiben, die ſonſt warm gehaltenen Ställe wäh-

rend

rend dieſer Zeit ebenfalls auslüften, und dem Viehe im Stalle vor dem Austreiben abgekühltes Waſſer nach Verlangen vorſetzen, in der Freye aber alles Getränke verwehren, auch beynebens wohl darauf Acht haben, daß die Mutterſchafe (im Falle ſich die Krankheit eben zur Zeit, da ſie trächtig ſind, einfinden ſollte) auf keinerley Art erſchreckt, ſondern mit ihnen beſonders gut, und ſorgfältig verfahren werde.

Ein anderes, von dem erſten in manchen Hauptſtücken verſchiedenes Mittel wird in gleichem Falle als ſehr zuträglich empfohlen, und ſind durch dieſes Mittel immer 98 Stücke bey jedem Hunderte gerettet worden. Das Mittel beſteht in Folgendem: Man nehme Mohnhäupteln und Wachholderbeeren zu gleichen Theilen, ſtoſſe ſie zu Pulver, miſche einen gleichen ſolchen Theil von Hanfſaamen-Spreu dazu, und nach Proportion auch etwas Steinſalz. Von dieſem Gemenge gebe man in kleiner Doſis Abends dem Viehe ein, treibe ſodann daſſelbe alle Morgen aus, und tränke es nicht eher als Abends, und zwar mit friſchem Waſſer.

Da es gegenwärtig darauf ankömmt, zu beſtimmen, in welchen Fällen, und bey welchem Zeitraume der Krankheit das eine von dieſen Mitteln vor dem

an-

andern etwa einen Vorzug verdiene, oder mit welchen beſondern Unterſcheidungen beyde zu gebrauchen ſeyn möchten, ſolches aber allein von den, aus verſchiedenen, unter beſondern Umſtänden angeſtellten, und mühſamen wohlverglichenen Verſuchen, eingeholten Erfahrungen abgenommen werden kann, als hat man zu dieſem Ende dieſe Anzeige in der Hofnung bekannt machen wollen: Es werden wohlgeſinnte Landwirthe die Erfahrungen, die bey einer, oder der andern ihrigen Schäferey dadurch dürften veranlaßt werden, anzumerken, und gehöriger Orten zu melden ſich geneigt finden laſſen.

Wenn den Schafen das Horn an den Füſſen weich wird.

Dieſes geſchieht meiſtens, wenn die Schafe lange Zeit im Miſte geſtanden haben, daß ſie zu hinken anfangen, oder ſonſt nicht wohl gehen können. In ſolchem Falle ſchneide man ihnen das Horn an den Spitzen, wo es am meiſten verdorben iſt, weg, ſchlage ungelöſchten Kalk darüber, und wechsle damit ſo lange ab, bis es hart wird.

Wider die Gallenkrankheit der Schafe.

Man verbrennt Farnkraut zur Aſche, miſcht einen Theil deſſelben mit zwey Theilen zerſtoſſenen

Erlenknoſpen, etwas Ruß und Salz, und giebt dem Viehe, je nachdem die Krankheit ſchwer iſt, 2= bis 3mal eine kleine Hand voll. Oder: Man nimmt 4 Loth Kraut und Wurzeln von Schwalbenkraut, 1 Pfund Kurkumerwurzeln, 4 Loth Wachholderbeeren, ½ Pfund trocknen Gänſekoth, und 8 Loth engliſch Salz, macht alles zu einem Pulver, und hernach mit Mehl und Waſſer zu kleinen Kuchen, und giebt davon alten Schafen ½ Loth, jungen aber nur 1 Quintchen.

Wider die Schafläuſe.

Die Schafe werden von zweyerley Gattungen Läuſe oft geplagt; eine Gattung kömmt der Größe nach einer Wanze ziemlich gleich, die andere aber iſt viel kleiner, und ſehen ſolche röthlich aus. Das Vieh nimmt (beſonders von leztern) ungemein ab, wenn ihm nicht bey Zeiten zu Hilfe gekommen wird. Eines der einfachſten Mittel iſt, daß man in der Schurzeit etwa ein halb Pfund Toback in 5 oder 6 Maß Waſſer ſiedet, eine linde Bürſte darein taucht, die Läuſe damit hinwegſtreift, und hernach die Schafe im friſchen Waſſer rein abſchwemmt. Auſſer der Schurzeit aber läßt man die Tobacksſtängel ſo lange im Waſſer kochen, bis ein ſchwarzer Brey zurückbleibt, den man den

Schafen

Schafen längs des Rückens langſam, und mit Bedacht aufgießt, damit die Näße auf beyden Seiten unter der Wolle nach dem Leibe zu ablaufen könne.

Wider das Drehendwerden der Schafe.

Dieſe Krankheit entſtehet nach der gemeinen Meynung von ſehr ſtarker Sonnenhitze, von übermäßiger Wärme in den Stallungen, beſonders, wenn bey eindringenden Winterfröſten die Schafe gähe hinausgetrieben werden, oder wenn man ihnen zur Sommerszeit das nöthige Getränk abbricht, endlich auch, wenn man ihnen allzuhäufige austrocknende Arzneyen beybringt. Die Schafe werden dann ſchwindlicht, irren wie unſinnig von der Heerde ab, lenken den Kopf faſt beſtändig auf Eine Seite, und laufen nach ſelbiger, wie in einem Kreiſe herum. Eine Aderlaß unter den Augen, und in den Naſenlöchern, verſchiedene auf den Ohren, und dem Schwanze beygebrachte Schnitte, nach welchen das Blut ausfließt, und dann ein Einguß von geſtoſſenem Wermuthſaamen in etwas warmem Biere, oder Weine, ſind Mittel, die in dieſem Falle ſchon vielmal geholfen. Man könnte es auch allenfalls verſuchen, den Schafen mittels einer Röhre eine Art reitzenden Schnupftobacks in die Naſe zu

blaſen, um ſie heftiger nießen zu machen; dadurch wäre es möglich, eine gewiſſe mit einer gelben Feuchtigkeit angefüllte Blaſe, die man in ihrem Kopfe gefunden hat, und von der man dafür hält, daß ſie ihr Gehirn drückt, und das Taumeln verurſacht, zu zerſprengen, und dem Uebel alſo abzuhelfen.

Wider den Durchfall der Schafe.

Dieſe Krankheit darf nicht gleich anfangs geſtillet werden; man muß ihr vielmehr 24 Stunden, oder nach Umſtänden des kranken Viehes, auch mehr oder weniger ihren freyen Lauf laſſen, oder, welches noch beſſer iſt, dieſelbe gar mit Rhabarbara, und andern abführenden Mitteln zu befördern ſuchen, und alsdann erſt zur Heilung ſchreiten. Man nehme zu dieſem Ende fein zermalene weiße Kreide, und Weitzenmehl, von jedem gleichviel, vermiſche und knette es mit Waſſer zu einem Teig, backe Wecken daraus, und gebe ſie dem Viehe ein. Zum Gelecke kann man beynebens gutes, in rothen Wein gelegtes, und im Ofen wieder ausgetrocknetes Küchenſalz mit Nutzen gebrauchen.

Wenn ein Schaf erkranket, ohne daß man weis, was ihm fehle.

Aeußerliche, doch ungewiſſe Kennzeichen kranker Schafe ſind: wenn ſie um Martini gebogene,

krumme

krumme Schweiſe haben; wenn ſie im Jänner und Hornung kein Erlenlaub freſſen; wenn die Adern in den Augen nicht roth, ſondern bleich und gelblicht ausſehen; wenn das Schaf, ſo man es bey dem Rücken in die Höhe hebt, die Rückgradshaut nicht ſteif anhält, ſondern ſelbe mit der Wolle gleichſam fahren läßt. Bey ſolchen Umſtänden ſöndere man die kranken Schafe gleich von den geſunden ab, und gebe ihnen unter etwas gekochten Haber und Salz einen oder zween Löffel voll von nachſtehender Arzney:

Man nimmt Skordienkraut 6 gute Hände voll, Schafgarben, Lungenkraut, Leberkraut, Ehrenpreis und Wermuthsknoſpen, von jedem 3 Hände voll, Schwalbenwurzel eine Hand voll, und eine Maß Wachholderbeeren, macht alle dieſe Sachen, jedes nach ſeiner Art, klein, vermiſcht ſie wohl durcheinander, und hebt ſie ſodann in einer Schachtel zum Gebrauche auf.

Wider die Schlafſucht der Schweine.

Wenn ein Schwein den ganzen Tag durch ſchlummert, und dabey das Futter ſtehen läßt; ſo preſſe man aus einer Menge Portulack den Saft aus, laſſe das Schwein des Nachmittags und des Abends faſten, und gebe ihm dann des Morgens darauf

unter das warme gemiſchte Futter ein Seidel dieſes Saftes. Das Schwein wird ſich darauf erbrechen, und beſſer werden; widrigenfalls müßte die Kur Tags darauf wiederholt werden.

Wider das geſchwollene Milz bey Schweinen.

Ein mit dieſer Krankheit behaftetes Schwein läuft ſchwindlicht herum, und krepirt endlich darüber. Zum Gebrauche wider dieſes Uebel preſſet man aus einer Menge Wermuthblätter, und Knoſpen den Saft, miſchet etwas Saft von Poley dazu, und giebt dem Schweine ein Seidel davon in ſeinem gewöhnlichen Futter.

Wider den Durchfall der jungen Gänſe.

Den jungen Gänſen muß, beſonders in den Monathen Junius und Julius, mit beſonderer Sorgfalt gewartet werden, weil die Natur ſie um dieſe Zeit mit Flügeln verſiehet, und die größten Federn hervortreibt, wodurch ſie, bis ſie ſchießen, nothwendiger Weiſe gar ſehr geſchwächt werden. Die magere, trockne und ſchlechte Nahrung, die ſie während der großen Hitze auf den Wieſen finden, iſt zum öftern auch nicht hinreichend, ihnen die dadurch abgehenden Kräfte zu erſetzen. Es iſt alſo nöthig, daß man ihnen ein wenig gutes Futter gebe, ſowohl

ehe ſie hinaus auf die Wieſen getrieben werden, als auch nachher, wann ſie wieder zurückkommen. In ebengedachten Monathen, da häufige Regen fallen, das Gras, und andere Kräuter zu geſchwinde hervorwachſen, und mit herben Säften erfüllet werden, geſchieht es oft, daß die Gänſe, indem ſie davon freſſen, den Durchfall bekommen, beſonders, wenn eine Kälte, oder auch nur eine ſtarke Kühle mit einfällt. Auch von unreinem Waſſer, worinn Ungeziefer, oder Blut ſich befindet, kann dieſes Uebel gar leicht entſtehen. Um ſie alſo davon zu befreyen, muß man ſie öfters des Tags recht reines Waſſer ſaufen laſſen, worein man etwas Beere, und kleine grüne Zweiglein von Tannen oder Fichten, wohl geſtoſſen oder gerieben, hineinthut. Epheu mit ein wenig kleingeriebener Gerſte iſt gleichfalls ein trefliches Mittel wider den Durchfall der Gänſe. Man muß es ihnen des Morgens geben, ehe ſie noch hinausgehen, ihre Nahrung auf dem Felde zu ſuchen, und des Abends, wenn ſie wieder zurückkehren. Ganz kleiner Häckerling, und Kleyen machen in dem Magen der Gänſe einen kleberigen Brey, welcher die Schärfe des unreinen Waſſers, des Ungeziefers, und des zarten und kalten Graſes mäßiget, welches ſie eingeſchluckt haben. Dieſes Fut-

ter, allenfalls mit klar geriebenen, oder geſtoſſenen Diſteln, mit Trebern und ein wenig klargemachter Gerſte vermengt, thut hiebey auch trefliche Wirkung, zumal, wenn man die Gänſe täglich füttert, und dieſes Futter wöchentlich drey- oder viermal mit Tobacksaſche vermiſcht. Dieſes Mittel verwahrt nicht nur vor dem Durchlauſe, ſondern iſt auch ein gutes Mittel wider alle die Zufälle, die ihnen das Ungeziefer, und beſonders die Blutigel, welche ſie hineinſchlucken, verurſachen.

Vorſchlag zu einer allgemeinen Vorbeugungsanſtalt der Viehſeuche.

So wie es möglich iſt, die Folgen ausgebrochener Feuersbrünſte durch Errichtung allgemeiner Brandentſchädigungsgeſellſchaften zu verringern, und ſie gewiſſermaßen gar unfühlbar zu machen, eben ſo iſt es auch möglich, durch Errichtung einer ähnlichen Geſellſchaft gegen die Viehſeuche, denjenigen, die dadurch verunglückt werden, ihren Schaden erträglicher, und überhaupt allen, die da Vieh halten, die ihnen immer vor Augen ſchwebende Gefahr minder ſchreckbar zu machen. Gegenwärtig bedarf es zum öftern nur eines einzigen Viehumfalls, um den aufrechteſten Landwirth, ja nicht ſelten ganze Gemeinden, in Umſtände zu verſetzen,

woraus

woraus ſie nur mit aller Mühe, ja oft niemals vollends wieder gerettet werden können. Künftig könnte jeder Gutsherr, oder Landwirth, der ſonſt keine Nachläßigkeit bey ſeinem Viehe zu Schulden kommen ließ, ſich verſichert halten, daß, wenn die Viehſeuche ſeinen Stall träfe, er mit ſehr geringem, ja ſo zu ſagen, mit gar keinem Schaden herauskommen, und deßhalb zum wenigſten keinen Umſturz ſeiner Wirthſchaft zu befürchten hätte. Worauf käme es alſo immer an? Auf eine geſchickte Einrichtung, auf Feſtſetzung gewiſſer, wohlüberdachter und ſtandhafter Bedingniße, die ſich aus der Natur des Aſſekuranzhandels leicht herausfinden ließen, und deren wir, um vielleicht weiters Nachdenken darüber zu veranlaſſen, einige der vornehmſten und nothwendigſten hier anzuführen den Verſuch machen wollen. Nach unſerm Begriffe müßte

1) Jeder Beſitzer eines, oder mehrerer Stücke Viehes ein genaues Verzeichniß von dem, ſo er aſſekuriren zu laſſen vermeynt wäre, eingeben, in dieſem Verzeichniße bey jedem Stücke die Geſtalt, die Farbe, das Alter, und dann den Werth desſelben anzeigen, jedoch, was dieſes letztere betrifft, auch einen höhern oder niederern Werth nach eigener Willkühr anzuſetzen die Freyheit behalten. Da

nach

nach dieſer Anzeige ſowohl die Summe, die bey einem ſich ereignenden Umfalle zu vergüten käme, als auch der Quotient des dießfälligen Beytrages verhältnißmäßig einzutheilen wäre; ſo müßte

2) Nach erhobenen Faßionen jedes Stück Vieh alſo gezeichnet werden, daß eines von dem andern leicht zu unterſcheiden wäre, und deßhalb keine Unrichtigkeit unterlaufen könnte; welches wohl am füglichſten durch drey dem Viehe aufgebrannte Numern zu bewerkſtelligen ſeyn möchte, deren die eine ohngefähr die Zahl andeuten könnte, die der Diſtrikt, oder Gemeinde, zu der ſich der Eingeber bekennte, im Hauptbuche erhalten würde, und die andere die Numer des Hauſes, worinn das Stück fatirt worden, die dritte würde die Zahl ſelbſt des Stückes, ſo unter obiger Hausnumer zur Aſſekuration wäre angegeben worden, anzuzeigen dienen. Ueber die alſo bezeichneten Stücke müßte ſodann

3) Bey jeder Gemeinde ein beſonders Protokoll geführt, und zu derſelben jeder neue Zuwachs ſowohl, als auch jeder ſich auf was immer für eine Art ergebende Abgang angezeigt werden, damit erſterer vorgemerkt, das in der Seuche umgekommene, und vergütete Vieh aber, ſo wie jedes andere,

ge=

dann bezeugt würde, daß z. B. das aus der Gemeinde A verkaufte Stück Vieh in dem Protokoll der Gemeinde B, als wohin ſelbiges verkauft worden, ſich wirklich eingetragen finde. Bey ſich ereignendem Viehumfalle hätte

7) Der Eigenthümer des gefallenen Viehes bey dem Protokoll ſeiner Gemeinde anzuzeigen, und zu erweiſen, wie viel Stücke er dabey eingebüßt habe, und ſodann die ihm zufallende Vergütung zu erwarten.

8) So wie bey jeder Gemeinde monathlich die Anzeigen des gefallenen Viehes einkämen, ſo wären ſie auch alle Monathe an das Hauptprotokoll einzuſchicken, welches ſodann durch eine Zirkularnote den erlittenen Verlurſt bekannt machen, und den auf jeden Gulden kommenden Dividenten anzeigen würde.

Dieſe nun wären die Hauptmodalitäten, nach welcher ein ſolcher Vorſchlag ins Werk zu richten wäre. Es verſteht ſich übrigens von ſelbſt, daß die Hauptdirektion dieſer Geſellſchaft von beeidigten Perſonen, unter der Aufſicht eines oder des andern ihrer ſtärkſten Intereſſen geführt, und hauptſächlich, wegen Einbringung und Vertheilung der Vergütungsantheile, wie auch wegen Erhaltung ſtätter Richtigkeit unter den Gemeinden, die nicht zu einem und eben demſelben Dominio gehören, in einer vortheilhaften Verbindung mit der Landesbehörde ſtehen müßte.

Von

Von den täglichen Bedürfniſſen, und wie man ſelbe gut, und vortheilhaft erhalten kann.

Gutes Hausbrod zu backen.

Das Brod iſt die beſte, geſundeſte und edelſte Speiſe der Menſchen, woran nicht leicht ſich jemand einen Eckel ißt.

Es giebt zwar mehrere Gattungen Feldfrüchte, aus deren Saame man, wenigſtens in der Noth, Brod backen kann; vornämlich aber wird es nur aus Weitzen, oder Roggen gemacht. Das erſte gehört nur für edlere und zärtlichere Leute, von dem zweyten iſt hier hauptſächlich die Rede.

Vier Hauptſachen ſind, auf die man überhaupt beym Brodbacken wohl Acht geben muß; als 1) auf das Waſſer, womit man den Teig anmacht, 2) auf die Gährungsmittel, z. B. den Sauerteig, wodurch der Teig zum Aufgehen gebracht wird: 3) auf die Art zu knetten; und 4) auf das Backen im Ofen ſelbſt.

Das Waſſer iſt aus allen flüßigen Dingen das natürlichſte, das gemeinſte, ja faſt das einzige, deſſen man ſich beym Brodbacken bedienet. In der Wahl deſſelben hat man auf ſeine Reinlichkeit,

Leichtigkeit, Wärme und Menge wohl zu ſehen. Man ſoll zum Brode eben ſo gutes Waſſer nehmen, als zum Trinken; denn Waſſer eſſen, oder Waſſer trinken iſt einerley. Es ſoll dem Geſichte, dem Geruche und dem Geſchmacke nach rein, hell und klar ſeyn. Gut iſt es, wenn ſich die Hülſenfrüchte leicht darinn kochen laſſen, und die Seife ſchön gleichförmig aufgelöſet wird; der damit angemachte Sauerteig geht geſchwinder, und das Brod wird ſchmackhafter davon.

Die Leichtigkeit iſt eine weſentliche Eigenſchaft eines guten Waſſers, wenn ſie mit der Reinlichkeit verknüpft iſt. Leicht wird es genennt, wenn es bey der erfoderlichen Reinlichkeit viel Luft enthält.

Weiters iſt nöthig, daß man ſein Augenmerk auf den Grad der Wärme deſſelben richte. Es muß weder zu warm, noch zu kalt ſeyn; lieber zu wenig, als zu viel warm. Dieſe Wärme befördert das Gähren. Im Sommer, wo die Wärme zur Gährung des Teiges ohnehin viel beyträgt, darf es nicht erſt beym Feuer gewärmt werden; wohl aber im Winter, ſo zwar, daß es noch um etwas wärmer werde, als es im Sommer von Natur iſt. Im Frühlinge und Herbſte aber giebt man ihm den Grad einer ſtarken Sommerwärme. Allzuwarmes

Waſſer giebt dem Brode weniger guten Geſchmack, macht viel Rinde, und verurſacht Riſſe in der Rinde. Schon einmal abgeſottenes, und wieder kaltgewordenes Waſſer taugt noch weniger; ein Teig, der mit dergleichen Waſſer angemacht worden, geht nicht gut.

Die Menge des Waſſers muß mit der Menge des Mehls im Verhältniße ſtehen. Mehl vom alten Getreide aus einem ſteinigten Grunde, heiſſer Gegend, und von einem trocknen Jahre nimmt mehr Waſſer an, als ein anders. Schlechtes Mehl braucht halb ſo viel Waſſer, als es ſelbſt iſt; das beſte aber braucht bis Dreyviertel von ſeiner Menge. Ordentlicher Weiſe rechnet man zwey Theile Waſſer auf drey Theile Mehl. Im Winter, da ſich der Teig beſſer hält, kann man mehr Waſſer nehmen, als im Sommer. Ueberhaupt iſt es beſſer, zu viel, als zu wenig Waſſer nehmen; doch verurſacht zu viel Waſſer groſſe und ungleiche Augen, wie auch das Abtrennen der Rinde im Brode, und dieß giebt nicht ſo gute Nahrung. Zu wenig Waſſer macht das Brod feſt, ſchwer und hart verdaulich. Zum Sauerteige wird weniger Waſſer genommen.

Das ordentliche Gährungsmittel beym Brode iſt der Sauerteig, das iſt, ein Teig, der mehr ge-

gangen

gangen iſt, als der gemeine Brodteig. Er hat die Eigenſchaft, daß er, mit dieſem vermengt, deſſen Gährung rege, und ihn zu einem guten Brode geſchickt macht, da er durch ſeine Hitze die Mehltheilchen verdünnert und verfeinert.

Wenn das Brod wohlgeſchmackt, nahrhaft und geſund ſeyn ſoll, iſt der Sauerteig unentbehrlich. Wenn man ihn verfertigen will, nimmt man ordentlicher Weiſe ein Stück vom Teige, der zum Brodbacken ſchon bereit iſt, und behält es auf, um es den folgenden Tag, oder den darauf kommenden als Sauerteig zu gebrauchen. Iſt er aber alt und verſäuert worden, ſo muß man ihn anfriſchen, indem man Mehl und Waſſer dazu mengt. Hiedurch bekömmt er ein neues Leben, und wird, ſo zu ſagen, geiſtreicher. Das Auffriſchen geſchieht an einer Ecke des Backtroges, da man mit Mehl gleichſam einen Damm macht, um das eingeſchloſſene Waſſer, wenn der alte Sauerteig eingeweicht wird, zu erhalten. Drey- bis viermal kann man einen ſolchen Sauerteig anfriſchen, jedoch, daß er immer weniger feſt werde; daher nimmt man immer mehr Waſſer, zuerſt die Hälfte, hernach doppelt ſo viel, das iſt, gleichviel u. ſ. w. Im Winter braucht man mehr, im Sommer weniger Sauerteig. Beſſer

iſt

iſt es allzeit, mehr, als weniger zu nehmen. Er iſt völlig fertig, wenn er, mit der Fingerſpitze berührt, ſich warm fühlet, und, eingedrückt, bald wieder in die Höhe geht, ſo wie ein anderer Teig. Um ſeine Gährung zu unterhalten, und zu erwecken, muß man ihn warm halten, beſonders im Winter, und ſo lange, als er in Gährung iſt, zudecken; daher auch Thüren und Fenſter ſchließen, damit keine Luft auf ihn falle. Aus den verſchiedenen Arten, Sauerteig von neuem zu machen, will ich nur die gewöhnlichſte herſetzen. Man macht Mehl mit Eſſig und Waſſer zu einem Teige, (je mehr, deſto geſchwinder geſchieht die Gährung), und ſetzt ihn an einen warmen Ort.

Den Abend vorher, als man backen will, erneüert man ſeinen Sauerteig mit Mehl und Waſſer, und vermehrt ihn wenigſtens zum vierten Theile des ganzen Teiges, woraus man Brod backen will; des andern Tages früh wird er aufgefriſchet, oder in einer gehörigen Menge Waſſers eingeweicht, und ſo viel Mehl dazu gethan, daß es mehr als die Hälfte vom ganzen Teige ausmache. Dieſes wird ſtark durchgeknettet, hierauf über die Hälfte von dem noch übrigen Mehl dazugethan, und geſchwind mit dem vorigen lockern Teige untergemengt. Dann

ſcheeret man den Backtrog geſchwind aus, gießt auf alles zuſammen in die mit der Hand im Teige gemachten Höhlungen zwey Drittel von dem noch übrigen Waſſer, und ſchüttet ohne Verzug das noch übrige Mehl über den ganzen Teig gleichförmig aus. Nun wirft man eilends große Stücke des Teiges von einem Ende des Backtroges an das andere immer aufeinander, ſo, daß viel Luft dazwiſchen hineinkomme, und Blaſen aufgeworfen werden. Nach langer, geſchwinder und ſtarker dieſer Arbeit ſcheeret man den Backtrog um und um ab, und wirft den ganzen Teig auf einen Haufen. Das jetzt darauf gegoſſene übrige Waſſer wird mit geballten Händen hineingeknettet, wobey man ſie aber allzeit flach herauszieht. Hierauf geſchieht das Umwenden, Umwerfen, Uebereinanderſchlagen und Knetten noch einmal, wie vorher, damit der ganze Teig durch und durch gleich gearbeitet, und von einerley Feſtigkeit ſey. Nur muß man allzeit den Backtrog ſauber abkratzen, ſonſt giebt es Klumpen, oder Grümel, im Brode. Endlich ſcheert man den Teig zuſammen, überſtreut ihn mit wenig Mehl, deckt ihn zu, und läßt ihn im Sommer beyläufig eine Stunde, und im Winter anderthalb ruhig ſtehen, damit er aufgehe. Hieraus werden Laibe gemacht, wieder zu-

gedeckt,

gedeckt, und bis zwo Stunden, je nachdem die Wärme des Orts iſt, der weitern Gährung überlaſſen.

Wer gutes Brod haben will, der nimmt Salz im Waſſer aufgelöſt dazu. Dadurch wird viel Waſſer in den Teig gebracht, und das Brod lockerer, nahrhafter und haltbarer, auch der Geſchmack viel angenehmer. Man muß es erſt bey der zweyten Eingießung des Waſſers in den Sauerteig thun; weil ſonſt deſſen Gährung gehemmt wird. Einige nehmen Kümmel darunter, welcher das Brod ſowohl ſchmackhaft, als geſund macht.

Während der Zeit, da der Brodteig geht, heitzet man den Backofen, wozu alles dient, was immer brennt. Iſt er ganz kalt, ſo gehören zwo Stunden dazu; beſſer iſt es, wenn der Ofen auf das Brod, als dieſes auf jenen warten muß: denn ſonſt übergeht der Teig, und wenn das Brod hineingeſchoben wird, ſo wird es platt. Zum Brode, ſo mit weichem Waſſer angemacht worden, muß der Ofen gelinder, als zu einem, das mit hartem Waſſer angemacht worden, geheitzt werden; weil das erſtere in einem ſtark geheitzten Ofen zu locker, und die Rinde hohl, das zweyte aber in einem gelinde geheitzten Ofen zu derbe wird.

Iſt nun der Ofen recht gehitzt, und hat der Teig genug gegoren, ſo zieht man die Kohlen, und die Aſche mit der Ofenkrücke heraus, und kehret, wenn man will, noch beſonders mit einem Beſen allen Kohlſtaub aus dem Ofen. Doch iſt es noch beſſer, wenn man die glühenden Kohlen vor dem Herausnehmen in einem Kreiſe auseinander ſchiebt, um gleiche Wärme überall anzubringen. Zum Mundloche ſetzt man zugleich 2 bis 3 brennende Holzſpäne, um den Ofen zu beleuchten, und gehet dann ans Einſchieben. Zuerſt ſchiebt man mit der Brodſchaufel die groſſen Laibe ein, dann die mittleren, und mit den kleinſten hört man auf. Nach einer jeden Reihe Brod wird der Ofen eine Minute lang mit dem Schubbleche verſchloſſen, damit das Brod gehe, und nicht ſitzen bleibe. Mit Waſſer beſtrichen, bekömmt es eine braune Farbe. Wenn nun alles eingeſchoben iſt, verſchließt man den Ofen allenthalben, das Mundloch mit dem Schubbleche, und die Zuglöcher mit naſſen, in Aſchen herumgewälzten Hadern. Wann das Brod genug gebacken iſt, das iſt beyläufig nach zwo Stunden, wird es wieder herausgezogen, die kleinſten Laibe zuerſt, und die größten nachher. Ein wohlgebackener Laib, wenn man mit dem Finger daran klopfet, muß einen Hall von ſich geben, oder klingen. Soll

Soll das Brod gut und haltbar werden, ſo muß es nicht gähe, ſondern nach und nach unvermerkt abkühlen. Daher man denn die Laibe (obgleich mit gelaſſenen Zwiſchenräumen) immer gern nebeneinander ſtellt, damit ſie die Wärme länger erhalten. Der weggehende Dunſt feuchtet die Rinde an, und macht ſie gelinder. Die daran klebenden Hülſen und Aſche werden nach der Abkühlung abgebürſtet. *An einem trocknen und kühlen Orte* in einem offenen hölzernen Schranke läßt ſich das Brod lange friſch erhalten. Kennzeichen eines guten Brodes ſind übrigens folgende:

1) Soll es erhaben, ohne Flecken, von glatter, unaufgeſprungener Rinde, von gelblicher, jedoch weder gar zu heller, noch gar zu brauner Farbe ſeyn.

2) Muß es gut ausgebacken, feſt, und nicht teigig ſeyn; und

3) Gut gegoren, nicht ſchwer, und ſitzen geblieben ſeyn.

4) Die Krümel (Schmollen) des Brodes müſſen wohl, und gleich durchaus gebacken ſeyn, ohne verbrennte Rinde, nicht bröcklicht, noch klebericht.

5) Wenn dieſe zuſammengedrückt wird, muß ſie wieder auseinander gehen.

6) Sie muß ſich geſchwind, und durchaus gleich mit Waſſer u. d. gl. anſaugen.

7) Augen, wie man ſagt, ſind ein Zeichen eines guten Brodes, wenn ſie nicht gar zu klein, und zu viel, noch gar zu groß, und zu wenig ſind.

8) Das Brod muß weder ſauer, noch herb, noch ſonſt widerwärtig ſchmecken.

Wie verdorbenes Getreide zu verbeſſern, und geſundes Brod daraus zu backen ſey.

Unreifes Korn iſt ſchwer zu mahlen, und giebt ein kleberiges Mehl. Der Teig bleibt flüßig, geht nicht recht auf, und bäckt ſich nicht recht aus. Statt der Krume bleibt ein zuſammengefallener, wäſſeriger, ſüß ſchmeckender Teig auf der untern Rinde liegen. Solches Brod iſt der Geſundheit ſehr nachtheilig; eben nicht in der erſten Woche für einen ſtarken Magen; aber die Wehen kommen nach. Denn es iſt unkräftig, ſchwer zu verdauen, blähet den Leib auf, läßt im Magen, und in den Gedärmen einen Kleiſter zurück, giebt ein träges, ſchleimiges Blut; und daraus kömmt Magendrücken, Leibwehe, Verſtopfung, und zulezt langwieriges Fieber. Kindern iſt es am ſchädlichſten.

Feucht eingeärndtetes Korn muß man nicht eher, als im Frühjahre, wo es hinlänglich ausgedörret iſt,

backen;

backen; oder man muß es auf der Malzdarre langſam trocknen, ehe man es vermahlet. Das Mehl verwahre man an einem lüftigen Orte, und wenn mans verbacken will, trockne man es erſt recht am Ofen. Wer es haben kann, der miſche zu dem neuen Mehle die Hälfte vom jährigen, oder ein Dritttheil gutes Gerſtenmehl. Zum Einſäuern nehme man weniger Waſſer, als bey gutem Mehle. Man nehme aber ſcharfen Sauerteig, und etwas mehr, als gewöhnlich; dann auf jede Metze Mehl eine Hand voll trocknes Salz. Den Teig decke man wohl zu, und laſſe ihn an der Wärme wohl gähren. Zum Knetten nehme man recht trocknes Mehl; den Teig arbeite man recht durch, bis er ganz ſteif wird; dann laſſe man ihn recht aufgehen, ehe man in den Ofen damit eilt. Die Laibe mache man nicht zu groß, und nicht zu dicke, und backe nicht zuviel auf einmal; weil ſolches Brod leicht ſchimmelt, und dadurch ungeſund wird. Der Ofen darf nicht zu heiß ſeyn; das Brod ſetzt ſonſt zu ſchnell eine harte Rinde, dünſtet nicht Feuchtigkeit genug weg, und bleibt ſitzen. Wer ausgewachſenes Korn backen muß, der nehme eine Hand voll reingeſiebte Aſche, binde ſie in ein leinenes Tuch, und lege ſie in das zum Einſäuern zu erwärmende Waſſer. Iſt das

Waſſer

Waſſer heiß genug, ſo nimmt man die Aſche heraus, und gießt etliche Gläſer Branntwein hinzu, und machet es ſo, wie oben beſchrieben worden. Kümmel darunter macht es auch geſunder, und weniger blähend. Das aus dem Ofen gekommene Brod laſſe man nicht zu ſchnell in der Luft abkühlen, und eſſe es nicht friſch.

Die Gemüſe, welche zu feucht erwachſen ſind, werden dadurch geſunder, daß man ſie mit kaltem Waſſer anſetzt, dann das Waſſer, wann es ſiedet, abgießt, und wieder friſches daran ſchüttet. Man nehme auch in naſſen Jahren mehr Kümmel, Ingber, Pfeffer, gröblich geſtoſſen, desgleichen Zwiebeln, und Wachholderbeeren zu den Speiſen. Dieß befördert die Verdauung, und die Geſundheit.

Noch gefährlicher, als die ausgewachſene und feuchte Frucht, iſt aber das ſogenannte Mutterkorn, oder Afterkorn, oder Kornzapfen, welches aus verdorbenen Roggenkörnern entſteht, wenn darinn von vieler Näſſe und Kälte die Milch verfault. Da wachſen die kleinen, ſchwarzblaulichten ſpitzigen Schwämme heraus, welche wie Zapfen ausſehen. Das Mehl davon iſt braunblau, und riecht übel. Der davon gemachte Brodteig zerfließt, und das gebackene Brod zerfällt in Klumpen. Schweine,

Hühner, Gänſe, Enten und Fliegen ſterben von dem Waſſer, worinn Mutterkorn gewaſchen worden, und wenn die Menſchen etwas viel davon eſſen, verfallen ſie in eine ſehr ſchlimme Krankheit, welche die Kriebelkrankheit heißt. Die Kranken bekommen erſt Eckel, Erbrechen, Magenwehe, und Bauchſchmerzen: alsdann ein beſonders Kriebeln in der Haut, und heftige Verzuckungen (Gichter). Dann werden ſie dumm, und reden irre. Sie ſpüren einen Heißhunger, und bekommen einen Durchlauf, in welchem manchmal Würmer abgehen. Einigen fallen die Zähne aus, oder es ſchwären ihnen die Finger ab. Und an dieſer Krankheit müſſen viele jämmerlich ſterben. In Frankreich ſind im Jahre 1709 in der Herrſchaft Sologne in kurzer Zeit acht tauſend Menſchen an ſolchen Zufällen geſtorben, die vom Mutterkorne herkamen; und weil in daſiger Gegend, welche ſehr feucht iſt, alle Jahre viel Mutterkorn wächſt; ſo haben die Einwohner faſt alle dicke, aufgeſchwollene Bäuche, und wenig Kräfte in den Gliedern. Wem alſo ſeine Geſundheit lieb iſt, der muß das Mutterkorn, wenn es deſſen giebt, aus dem Brodkorne herausſchaffen, und die Frucht tüchtig waſchen, und umrühren, ehe er ſie auf die Mühle ſchickt. Da ſchwimmt das Mutterkorn oben,

und

und man kann es abnehmen. Ein Müller aber, der ein ehrlicher Mann ſeyn will, muß kein Korn, darinn ſolches gefährliches Geſäme iſt, auf ſeine Mühle ſchütten laſſen; ſondern die Leute dazu anhalten, daß ſie es erſt reinigen.

Weitzen, worinn viel Brand iſt, muß eben ſo ſorgfältig gewaſchen, und gereinigt werden, wenn er der Geſundheit nicht ſchaden ſoll. Wider den Brand hat man auch ſchon ſichere Mittel erfunden, welche nachher beſchrieben werden, aber wider das Mutterkorn noch nicht; wiewohl zu hoffen iſt, daß die Menſchen mit der Zeit auch wider dieſes Uebel eines erfinden werden, wenn ſie nur fleißig fortfahren, die Natur des Getreides zu erforſchen, und allerhand Proben damit anzuſtellen.

Von Kartoffeln.

Die Kartoffeln, Tartüffeln, Erdtüffeln, Erdbirnen, Erdäpfel, Grundbirnen ſind eine gar herrliche Frucht. Sie laſſen ſich trocken mit Salz eſſen; man kann ſie in ſauern Kohl, Möhren, Rüben, Erbſen, braunen Kohl, und faſt alles Gemüſe mengen. Die kleinſten kann man in Suppen thun, wie kleine Klöſe, oder Knötel. Man kann Brey und Suppe daraus kochen, und Kuchen und Brod daraus backen. Ein gutes und geſundes Kartoffel-

Brod

Brod wird aber auf folgende Weiſe bereitet: Man ſchälet die rohen Kartoffeln, ſchneidet ſie in kleine Stücke, und legt ſie über Nacht in friſches Waſſer. Den andern Tag nimmt man ſie heraus, thut ſie in einen Keſſel, oder großen Topf, ſetzt ſie mit ſo viel Waſſer, daß es die oberſten erreicht, ans Feuer, und kocht ſie zu einem ordentlichen Brey. Iſt dieſer fertig, und ſo viel abgekühlt, daß man die Hand darinn leiden kann, ſo reibt man ihn durch ein enges Sieb in den Backtrog. Des Abends thut man den Sauerteig hinzu, und knettet ſo viel Kornmehl hinein, als ſonſt ein gewöhnlicher Brodteig erfodert, ohne einen Tropfen Waſſer dazu zu gießen. Dieſen wohl durchgearbeiteten Teig läßt man die Nacht über etwa 9 bis 10 Stunden ſtehen. Des Morgens nimmt man wieder kein Waſſer dazu; ſondern arbeitet den Teig wohl durch, und knettet ſo viel Mehl hinein, bis er ſeine gehörige Steife bekömmt. Nun muß er 3 oder 4 Stunden in ziemlicher Wärme ſtehen, ehe er ausgewirkt, und in den Ofen geſchoben wird. Der Ofen muß etwas ſtärker, als zu Mehlteig, geheizet ſeyn. So kann man aus den Kartoffeln ein wohlſchmeckendes und geſundes Brod backen, welches noch beſſer wird, wenn man ein wenig Salz und Kümmel mit einmengt.

Kluge und ſparſame Hausmütter in groſſen Wirthſchaften wiſſen aus dieſer Frucht auch Stärke zu bereiten, ſo viel ſie jährlich zu der Hauswäſche brauchen. Man nimmt die gröſten Kartoffeln, wäſcht ſie ganz rein, reibt ſie auf dem Reibeiſen über ein mit Waſſer gefülltes Gefäß. Das Geriebene gießt man mit dem Waſſer durch einen Durchſchlag, damit alle Faſern von den Schalen zurückbleiben. Das Durchgeſeigte wird nun in ein dünnes Tuch, oder einen Sack von Leinwand gethan, und mit den Händen nach und nach herausgepreſſet, oder geknettet, daß das gröbere Mehl im Sacke bleibt. Dieß geſchieht 2= bis 3mal, bis man ſieht, daß nichts Grobes mehr darunter iſt. Man thut nämlich jedesmal das im Sacke gebliebene Grobe weg. Die feine Maſſe wird nun in einem hölzernen Gefäße mit Waſſer umgerührt, und wenn ſie eine Weile geſtanden, und ſich geſetzt hat, wird das Waſſer langſam abgegoſſen, und friſches darauf geſchüttet. Mit dieſem wird ſie wieder gerührt, und man läßt ſie wieder ſetzen, und gießt es oben ab. Und dieſes geſchieht ſo vielmal, bis das letzte Waſſer ganz hell und klar iſt, wobey wohl 3 Tage hingehen. Hat man nun das Waſſer von der unten feſtgeſetzten Stärke abgegoſſen, ſo legt man reine Tücher

oben

oben darauf, in welche ſich die noch darauf gebliebene Feuchtigkeit einziehet. Dieſe ringt man aus, und legt ſie wieder auf, bis die Maſſa ziemlich trocken iſt. Alsdann thut man einen Kreuzſchnitt hinein, und nimmt die 4 Stücke heraus, legt ſie auf Bretter, die mit reiner Leinwand bedeckt ſind, und trocknet ſie an der Luft und Sonne. Da iſt die Stärke fertig.

Bey dieſen vielfachen Nutzen ſind nun die Kartoffeln auch eine ſo ergiebige Frucht, daß ſie die Ausſaat oft 5omal und darüber wiedergeben, und ſie halten ſich gut bis zum Anfang des Sommers, wenn man im Herbſte die unbeſchädigten ausſucht, und ſie in Gruben verwahrt. Für Schweine und Rindvieh ſind ſie ein treffliches Futter. Gekocht legen ſie da mehr ans Fleiſch, aber roh zerſtoſſen milchen die Kühe beſſer davon; nur muß man ſie allzeit mit weiſſen Rüben, oder mit Häckerling oder Spreu vermengen, wenn man ſie roh füttert; ſonſt bekömmt das Rindvieh Zittern an den Füſſen davon.

So wie nun der Menſch bey allen Dingen mit Vernunft und Klugheit zu Werke gehen muß, ſo muß er auch bey dieſer ſo nutzbaren Frucht Vorſicht anwenden. Wenn nämlich die Kartoffeln in

naſſen

naſſen Jahren zu feucht erwachſen, oder ſonſt in einem ſumpfigen und naſſen Boden erzeugt werden: ſo darf man nicht ſo viel, als ſonſt, davon eſſen, ſondern die Woche nur etlichmal, wenn man nicht davon krank werden will. Es iſt alſo eben die Vorſicht zu gebrauchen, wie bey einem ſchlechten naſſen Korn. Das Zeichen, ob ſie gut ſind, iſt, wenn ſie inwendig ſchön weißgelb ausſehen, ohne Flecken ſind, einen kräftigen Geruch, und einen reinen gleichen Geſchmack, faſt wie Nüſſe, haben.

Seit einigen Jahren hat man nun bemerkt, daß dieſe nützliche Frucht ausartet, und immer ſchlechter und ungeſunder wird, ſowohl für die Menſchen, als fürs Vieh. Verſtändige Landwirthe haben daher überlegt, was dabey zu thun ſey, und haben zwey Mittel gefunden, wie man ſie wieder verbeſſern kann. Das eine iſt, daß man neuen Saamen zuziehet. Man ſetzet nämlich gute, friſche, nicht ausgewachſene Kartoffeln in ein Gartenland an einen ſonnenreichen Ort, und läßt das Kraut bis in den Herbſt ſtehen. Alsdann ſammelt man die reichſten Saamenäpfel, und treibt ſie durch einen Durchſchlag in einem Zuber mit Waſſer. Da fällt der Saame zu Boden, dieſen trocknet man langſam zwiſchen Löſchpapier, und bewahrt ihn an einem

lüftigen

lüftigen Orte, bis aufs folgende Frühjahr. Da ſäet man ihn ganz dünne auf Gartenland, und behackt und häufelt fleißig um die jungen Pflanzen. Im Herbſte macht man die neuen Kartoffeln aus, welche noch ganz klein ſind. Man verwahrt ſie nun in einer tiefen Grube im Freyen, damit ſie nicht auswachſen, und pflanzt ſie im folgenden Frühjahre. Dieß giebt eine ganz neue vortrefliche Art von Kartoffeln.

Das andere Mittel, ſie zu verbeſſern, welches ein kluger Landwirth in Franken probirt hat, beſteht bloß darinn, daß man zum Saamen die beſten, unbeſchädigſten Kartoffeln von der Größe eines Hühnereyes ſchon im Herbſte ausſucht, ſie in einer Grube verwahrt, und nicht zerſchneidet, ſondern ganz pflanzet. Wenn man dieſes einige Jahre fortſetzet, wird auch die ganze Art verbeſſert, am Geſchmacke und am Nutzen.

Beym Kochen muß das Waſſer die Kartoffeln nicht ganz bedecken, und je geſchwinder ſie bey einem ſtarken Feuer aufſieden, deſto beſſer ſchmecken ſie.

Vom Zugemüſe, und deſſen Aufbewahrung.

Man muß ſich mit Recht verwundern, daß die Landleute meiſtens mit groben Mehlſpeiſen, und

trock-

trocknen Hilſenfrüchten zufrieden ſind, da ſie doch das ganze Jahr hindurch das ſchönſte Gemüſe von allen Arten eſſen, und in ihrer Koſt ſo oft abwechſeln könnten, als die Stadtleute, wenn ſie nur wollten. Jeder Bauersmann könnte leicht in ſeinem Garten, oder auf den Krautländern, nicht allein ſo viel Kraut, Rüben und Möhren, als er jährlich für ſeine Haushaltung brauchte, ſondern auch noch dazu Sellerie, Peterſilge, Körbel, Salat, Zwiebeln, Schnittbohnen, Gurgen, Spinat, Wirſchingkohl, Braun- und Blaukohl, ja ſo gar den ſchönſten Blumenkohl bauen, und ſich dann und wann an Sonn- und Feſttagen daran laben. Es käme nur darauf an, daß er die Mühe, und ein paar Groſchen daran wendete, und ſeine Kinder zum Gätten und Begießen fleißig anhielte. Die Hausfrau würde auch manche Stunde finden, wo ſie Gartenarbeit verrichten könnte; wenn die Wirthſchaft in Anſehung des Viehfutters verbeſſert würde, ſo, daß ſie nicht den halben Tag nach einem Bischen Feldgras herumzulaufen brauchte. Nur müſſe freylich der Gemüßbau nicht den nöthigen Dünger wegfreſſen, als wodurch der Landmann den größten Schaden habe. Sondern es müſſe alles recht eingetheilet werden, und man dürfe nicht eher Gemüſe

bauen,

hauen, bis der Viehſtand durch hinlängliche Fütterung verbeſſert ſey, ſo, daß man Dünger genug habe.

Alle Arten von Kräuter- und Wurzelwerk auf ganze Jahre lang aufzubehalten, giebt es zwey ſehr leichte Mittel: Das erſte iſt, daß man alles Wurzelwerk, und die Kartoffeln im Herbſte in eine im Garten gemachte 4 Fuß tiefe Grube einlegt. Man ſchüttet nämlich unten auf den Boden trocknen Sand, darauf legt man das Gemüſe, und beſtiget oben darüber Querſtangen, und bedeckt ſie mit Stroh; alsdann häuft man die aufgeworfene Erde wieder darauf. Dieſes Mittels bedienen ſich die Gärtner. Macht man nun, wenn die harten Fröſte vorbey ſind, eine ſolche Grube auf, ſo iſt darinn alles ſo friſch, als ob es erſt vom Acker käme.

Das andere Mittel iſt, daß man alle und jede Art vom Gemüſe trocknen kann, wie das Obſt, und wie an manchen Orten ſchon dieſe und jene Gemüsart getrocknet wird. Man muß es nur ſo zu machen wiſſen, daß ſie den Geſchmack nicht verlieren, welches auf folgende Weiſe geſchieht.

Man reinigt und putzt das Kraut, oder Wurzelwerk, ſchneidet es ſo zu rechte, wie zum Kochen,

 und

und wäſcht es recht rein mit Waſſer ab. Darauf breitet man es auf Siebe, oder reine ausgeſpannte Leinwand, oder auf Bretter aus, und wendet es fleißig, damit alles Waſſer davon ablaufe. Nachdem es auf dieſe Art zum Trocknen vorbereitet worden, ſezt man es in Sieben oder auf Brettern, dünn ausgebreitet, auf den warmen Backofen, oder nahe an denſelben. Man kann es auch in den Backofen ſchütten, wenn man abgebacken hat, und der Ofen nicht mehr heiß, ſondern nur mäßig warm iſt. Das meiſte kömmt darauf an, daß man die Blätter, oder die geſchnittenen Wurzeln fleißig umwende. Man trocknet ſie aber ſo lange, bis die Stängel leicht zerbrechen, wenn man ſie biegt, und bis man die Blätter zwiſchen den Fingern zu Pulver reiben kann. Darauf bringt man ſie in einen Keller, oder an einen andern mäßig feuchten Ort, ſo lange, bis ſie ſich wieder zuſammen drücken laſſen, ohne zu zerbrechen. Nun macht man runde Dutten, oder Kartuſen vom Papiere, wie die Tobackspakete, und ſtampft die Blätter, oder Wurzelſchnitte feſt hinein mit einem hölzernen Stöſſel. Wems am Papiere fehlt, kann ſolche Dutten von Baumrinde machen, oder kleine hölzerne Gefäſſe dazu nehmen. An einem trocknen Orte hält ſich

nun

nun ſolches Gemüſe Jahre lang gut. Will man davon kochen, ſo nimmt man auf die Perſon etwa ein Loth, oder darüber, brüht es mit kochendem Waſſer an, und läßt es ein paarmal damit aufkochen. Alsdann gießt man es ab, und gießt Fleiſchbrühe daran, oder anderes ſiedendes Waſſer, und verfährt damit, wie mit friſchen Gewächſen. Auf dieſe Art laſſen ſich alle Arten von Kohl, auch der gehackte ſauere Kohl, und ſauere Gurken trocknen; welches beydes aber eben in der ſtärkſten Säuere ſeyn muß. Möhren, Rüben, Sellerie und andere Wurzeln werden in dünne Scheiben geſchnitten, und dieſe kann man auch an Fadenſchnüren, und hinter dem Kachelofen in der Stube dörren, wenn nur alles reinlich gehalten wird. Grüne Erbſen und Bohnen müſſen noch jung ſeyn, wenn man ſie trocknet; und wenn man dieſe in die Dutten preſſet, kann man zugleich gedörrte Peterſilge dazwiſchen packen. Der größte Vortheil von dieſer Art zu trocknen iſt nun, daß die Sachen hübſch reinlich und appetitlich bleiben, und ſich länger halten. Daher man ſich deſſen vorzüglich bedient, die Schiffe zu weiten Seereiſen damit zu verſorgen. Dem Bauersmanne wird es aber auch ganz wohl ſchmecken, wenn er ſich dadurch ein gutes Stück Eſſen

auf das Frühjahr, und auf die erſte Hälfte des Sommers, ehe ihm friſche Gemüſe zuwachſen, bereitet.

Unter dem Gemüſe ſind noch die Möhren, oder gelbe Rüben von beſonderm Nutzen; wenn man daraus Saft, oder Syrupp kochet. Man wäſcht die Möhren, und ſchabt und putzt ſie ganz rein, ſtampft und ſchneidet ſie in kleine Stücken, und kocht ſie weich, aber nur mit wenig Waſſer. Nun thut man ſie in einen reinen Sack, bindet dieſen zu, und preſſet mit einer kleinen Kälter den Saft langſam heraus. Dieſen kocht man alsdann, bis er dicklicht, wie Syrupp, wird. Dieſen Möhrenſaft kann man auf dem Brode für Butter eſſen, und kann ihn ſtatt Zucker oder Hönig an allerhand Speiſen brauchen. Des Morgens gegeſſen vertreibt er die Würmer, und iſt ſonſt ſehr geſund. Er hält ſich auch 2 bis 3 Jahre, wenn er recht reinlich und wohl verwahret wird.

Vom Obſte, und deſſen Nutzen.

Es giebt noch Dörfer, wo man kaum hier und da einen Obſtbaum, und das von den ſchlechteſten Sorten ſieht, und wo es doch Pläze genug giebt, die zu Anpflanzungen taugten; indem beſonders die Kirſchen- und Zwetſchkenbäume auch im ſchlechteſten

Boden

Boden fortkommen. Aus dem Obſte kann aber der Bauersmann, wenn es anſchlägt, nicht nur einen ſchönen Thaler Geld gewinnen, ſondern es iſt auch eine gar vortrefliche Sache in der Haushaltung, und es kann keine Frau für eine gute Wirthinn gelten, wenn ſie es nicht recht zu benutzen weis.

Alles Obſt iſt geſund zu eſſen; ja es iſt eine rechte Arzney, auch für Kranke, wenn es nur recht reif iſt. Es hat die Eigenſchaft, daß es kühlt, und friſches Blut giebt: und der liebe Gott läßt es eben zu einer Zeit wachſen, da der Bauersmann Kühlung und friſches Blut braucht zu ſeiner Arbeit. Aber der Menſch kann dieſe Gabe Gottes auch ſo zurichten, daß ſie ihm das ganze Jahr hindurch zu einer nahrhaften Speiſe und zur Labung dienet.

Bauerskinder thun wohl, wenn ſie um die Zeit, da die Erdbeeren, Heidelbeeren, und Himbeeren reif ſind, in den Wald gehen, und ſolche Beere holen. Die Erdbeeren ſchmecken aber am beſten, wenn man etlichemal rein Brunnenwaſſer darauf gießt, die darunter gekommenen Blätterchen abnimmt, und wenn ſie ganz rein ſind, mit Brod iſſet.

Die blauen Heidelbeeren laſſen ſich leicht im Backofen, wenn das Brod heraus iſt, auf Horden oder Brettern trocknen, und zu Suppen aufbewahren.

Die

Die rothen Heidelbeeren, welche auch Krons=beere genannt werden, ſind noch nützlicher, als die blauen, weil ſie ſich einmachen, und Jahre lang aufbewahren laſſen. Man ſammelt ſie, wann ſie reif ſind, ſäubert ſie, und thut ſie ohne Waſſer in Töpfe. Darinn ſetzt man ſie nur ſo lange in Back=ofen, oder in eine heiße Bratröhre, bis ſie zuſam=menfallen. Wenn man ſie nun wohl verwahrt, ſo halten ſie ſich, bis es wieder friſche giebt; und ſo oft man davon eſſen will, verſüßt man ſie mit Zucker, Syrupp, Hönig, oder Möhrenſaft. Die=ſes giebt einen treflichen kühlenden Salat.

Mit Himbeeren oder Hohlbeeren kann man einen guten Geſundheitseſſig machen. Man reinigt die Himbeere von allem Schmutze und Blättern, und gießt guten, klaren Eſſig darüber. Dieſes läßt man an der Sonne ein paar Tage ſtehen, gießt es dann ab, über friſche Himbeeren, und läßt aus dieſen die Kraft auch ausziehen. Man kann es auch zum drittenmal wiederholen. Alsdann ſeiget man den Eſſig durch reine Leinwand, und verwahrt ihn wohl in zugepfropften Flaſchen in Kellern. Solcher Him=beereſſig iſt ein herrliches Mittel wider böſe Luft, und man kann Menſchen, die in Ohnmachten lie=gen, damit wieder zu ſich ſelbſt bringen. Ein

oder

oder zwey Löffel voll davon in eine Maß Brunnenwaſſer gethan, geben ein ſehr dienliches Getränke für Geſunde in heißen Arbeitstagen, und für Kranke in den meiſten Krankheiten.

Was die Kirſchen, ſowohl wilde, als Gartenkirſchen, ſauere und ſüße, für ein gutes Eſſen ſind, iſt bekannt. Kinder thun aber wohl, wenn ſie allezeit, und ſo auch zu allem andern Obſt Brod dazu eſſen. Wer deren viel hat, kann ſie trocknen, und dann mit Vortheil verkaufen, oder zu einer Labung für Kranke aufbewahren. Das Trocknen geſchieht an der Luft, indem man die Kirſchen mit den Stielen an Faden anreihet, und die Faden auf dem Boden, wo die Luft recht durchwehet, wie die Wäſchleinen aufziehet. Dieſes iſt die beſte Art. Man kann ſie aber auch im Backofen, und in einer ordentlichen Obſtdörre trocknen. Nur müſſen ſie auch da noch alle Stiele haben, und auf Horden ordentlich aufeinander gelegt ſeyn, wenn ſie recht gut werden, und nicht den beſten Saft verlieren ſollten. Die Hitze muß auch anfangs ganz gelinde ſeyn.

Bey den Pflaumen, Zwetſchken und andern, iſt eben dieſes zu beobachten. Wer ſie recht gut haben will, muß ſie auf Horden ſorgfältig nebeneinander legen, daß der Stiel, oder der Theil, wo

der

der Stiel geſeſſen hat, oberwärts kömmt. Wenn man ſie auch auf dem bloßen Heerde in den Backofen ſchüttet, muß man ſie doch nicht dick aufhäufen, ſondern dünne ausbreiten. Je länger ſie am Baume gehangen haben, deſto beſſer werden ſie getrocknet. Bey dieſen, und ſo auch bey Aepfel- und Birnſchnitzeln gilt eben die Regel: da die erſte Hitze beym Trocknen nicht zu ſtark ſeyn darf. Je ſtärker man aber alles Obſt trocknet, deſto länger hält es ſich. Wenn alſo die Hitze im Backofen nicht lange genug anhält, muß man friſches Feuer einmachen, und da braucht man das Obſt nicht erſt herauszunehmen; ſondern man läßt in der Mitte einen leeren Raum, und verſetzt ihn auf beyden Seiten mit etlichen Backſteinen. In dieſem Raume macht man von Zeit zu Zeit ein kleines Feuer von dürrem Holze, nachdem man zuvor das Obſt gewendet hat. Es darf aber kein harziges Holz ſeyn, ſonſt nimmt das Obſt einen übeln Geſchmack davon an. Man kann auch alle Obſtarten im Winter hinter dem Ofen trocknen, wenn man die Schnitzeln an Faden anſchnüret, und ein Geſtelle dazu macht, wo ſie ordentlich aufgezogen werden können, daß ſie nicht zu dicht aneinander kommen; und wo man mehrere Horden mit Pflaumen übereinander aufſtellen kann.

Stellt

Stellt man vorne vor dem Ofenraume eine Thüre, oder Bretter, und deckt oben darüber Papierbögen, daß kein Staub ſich in das Obſt ſezt: ſo iſt dieſes die allerbeſte Art, es zu trocknen. Das im Backofen getrocknete Obſt darf man auch nicht zu bald in Säcke, oder Käſten thun: ſondern man muß es erſt eine Woche lang dünne ausgebreitet liegen laſſen; ſonſt verſchimmelt es. Am beſten läßt es ſich dann in zugemachten Tonnen oder Käſten an einem trocknen Orte aufbewahren.

Was ſich aus dem getrockneten Obſte für Suppen, Gemüſe und Salate bereiten laſſen, werden euch eure Mütter lehren.

Wie gut Pflaumenmus ſchmecke, iſt auch bekannt. Dieſes geräth am beſten, wenn man die Kernen aus den Pflaumen ſchneidet, ſie alsdann klein ſtampfet, und einen Theil Hollunderbeerenſaft, den man vorher allein gekocht, abgeſchäumt, und durch ein feines Sieb gerieben hat, zugleich mit in den Keſſel ſchüttet. Dann kömmts auf das fleißige Rühren an, daß es nicht anbrenne. Je dicker man es kocht, deſto länger hält ſichs, und je reifer die Pflaumen ſind, deſto beſſer ſchmeckt es. Zur Würze iſt es genug, ganzen Ingwer, und klein

ge-

geſchnittene Zitronenſchalen hineinzuthun; die Zitronenſchalen aber erſt gegen das Ende, wenn es bald dick genug iſt, ſonſt wird es bitter davon. Auch kann man ein Dutzend ganze welſche Nüſſe mit der grünen Schale in den Keſſel thun, und mitkochen. Die grüne Schale macht das Mus ſchwarz und dauerhaft, und die Nüſſe helfen verhindern, daß es nicht anbrennt. Beym Aufbewahren des Muſes iſt zu merken, daß man die Fäſſer und Töpfe, wenn man es hineinthut, etlichemal rüttele, daß es ſich überall recht feſt anlege.

Im Keſſel darf man es nicht kalt werden laſſen, es auch nicht mit einem blechernen, oder kupfernen Löffel herausſchöpfen, ſondern mit einem hölzernen; es bekömmt ſonſt einen übeln Geſchmack, iſt der Geſundheit ſchädlich, und hält ſich nicht. Die Töpfe werden nicht in Keller geſetzt, ſondern in eine trockne Kammer. So erhält ſich das Mus Jahre lang, und ſollte es nach einem Jahre den friſchen Geſchmack verlieren, oder ſchimmelicht werden wollen; ſo thut man das Schimmelichte davon, und nimmt friſch gekochten Hollunderſaft, und kocht es damit noch einmal: da hält es ſich leicht noch ein Jahr.

Vom Brenn- und Speiſeöle.

Man bemerkt ſehr oft, daß Leute auf dem Lande im Alter, ja viele ſchon in ihren beſten Jahren vom Keichhuſten geplagt werden. Die Erfahrung hat aber gezeigt, daß unter andern Urſachen auch der häufige Gebrauch des Rübſen- und Leinöls daran Schuld ſey; ſowohl beym Brennen in den Lampen, wenn es ſtark raucht und dampft; als auch, wenn man es ſtatt des Baumöls zum Salat, oder ſtatt der Butter zu Kuchen und andern Speiſen nimmt. Auf folgende Art kann man aber aus allerhand einheimiſchen Sämen ſehr gutes Speiſeöl bereiten, und ſowohl zum Brennen, als für den Genuß unſchädlich, ja auch nützlicher machen.

Den ausgedroſchenen Rübſen läßt man in einer Kammer, wo die Luft nicht dazu kommen kann, auf einen Haufen ſchütten, und 3 bis 4 Tage liegen, bis er ganz weißlich, und gleichſam zu Einem Stücke wird, durchs Entbrennen. Dann läßt man ihn durch ein Sieb wieder ganz auseinander ſchütteln und reiben, und dünne an einen lüftigen Ort legen. Wenn er nun recht dürre iſt, läßt man Oel daraus ſchlagen: der Saame darf aber nicht über ein halb Jahr alt werden. Auf dieſe Art brennt ſolches Oel heller, und für die Geſundheit unſchädlich.

Ein

Ein halb Viertelpfund reicht auf 14 bis 15 Stunden.

Ferner nimmt man ein Glas, thut Waſſer hinein, und ſo viel Salz dazu, bis es nicht mehr zergeht. Darein taucht man die baumwollenen Lampentochte etlichemal, und läßt ſie wieder trocken werden. Das Salzwaſſer gießt man in eine Flaſche, und eben ſo viel Oel dazu, ſchüttelt es wohl durcheinander, und läßt es wieder ſetzen. Das auf ſolche Art gereinigte Oel gießt man dann von dem Salzwaſſer ab in die Lampe. Dieſe Lampe macht nun nicht den geringſten Dampf, wenn man auch ſchlechtes und geringes Oel brennen muß, noch werden die Stuben davon rauchig und ſchwarz.

Zum Salat und andern Speiſen iſt es gut, wenn man Jungfernöl ſchlagen läßt. Der Oelſchlager muß nämlich den geſtampften Saamen zum erſtenmal kalt in die Oellade thun, und was durch dieſen erſten Druck der Preſſe herauskömmt, allein in Flaſchen füllen, welches das Jungfernöl giebt. Alsdann muß er den Oelkuchen erſt wärmen, und das, was nun noch herausgepreßt wird, giebt Brennöl. Das Jungfernöl läßt man etliche Wochen ruhig ſtehen, daß es ſich abkläre. Alsdann füllt man es in andere ganz reine Flaſchen, bis

in

in den Hals, aber nicht ganz voll, und in den leeren Raum gießt man etliche Löffel voll reinen Kornbranntwein, der keinen Nachſchmack hat. So hält ſich das Speiſeöl lange Zeit, und ſchmeckt beſſer, als manches Baumöl.

Mit dem Mohnſaamen, welcher noch ſüßeres Oel giebt, als Baumöl, macht man es eben ſo, und mengt darunter etwa den 4ten Theil klein geſchnittener Borsdorferäpfel. Das giebt ein Oel, das man Fürſten vorſetzen könnte. Die Mohnkuchen, die man davon bekömmt, läßt man im Backofen, wenn das Brod heraus iſt, bey gelinder Wärme trocknen, und bewahrt ſie auf, um zuweilen Mohnſuppen daraus zu machen. Man reibt von ſolchen Kuchen nur etwas ab, und quirlt es in kochendes Waſſer: das giebt eine fette und wohlſchmeckende Suppe, die wenig Zeit und Mühe koſtet.

Sonſt verſucht man auch, aus Hederich, grünem Kohlſaamen, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Tobacksſaamen, Wallnüſſen, Haſelnüſſen und Bucheckern Oel ſchlagen zu laſſen, wenn es eben von dieſen, oder jenen viel giebt. Den größten Vortheil kann man aber von einer Frucht ziehen, die faſt aller Orten in großer Menge verfault, und

in

in Koth getreten wird, ohne ſie des Aufhebens werth zu halten. Es ſtehen nämlich in manchen freyen Plätzen viele Lindenbäume, deren Nüßchen ein vortrefliches Oel bey ſich haben. Wenn nun ein trockner Herbſt iſt, läßt man die Kinder alle Tage die abgefallenen Nüßchen auf dem ganzen Platze zuſammen häufen, und nach Hauſe tragen. Das iſt eine nützliche Beſchäftigung für Kinder. Dann ſichtet man erſt durch ein grobes Sieb die Blätter, und den Unrath heraus, um die Nüßchen rein zu bekommen. Hernach werden ſie gedroſchen, damit die harte Schale abgeht, und die Kerner durch Wurfen davon abgeſöndert. Alsdann läßt man die innere Schale auf einer Grützmühle davon abſchälen, und nun Oel daraus ſchlagen. Dieſes Oel iſt von ſo köſtlichem Geſchmacke, daß es theuerer müßte bezahlt werden, als das beſte Baumöl.

Was bey dem Fleiſche in Acht zu nehmen.

Fleiſch wäre wohl eine gute nahrhafte Speiſe für arbeitſame Leute, und es wäre ihnen zu gönnen, wenn jeder die Woche zweymal dergleichen eſſen könnte. Aber viele vertrinken ſo viel im Biere und Branntweine, daß ſie nur ſelten im Stande ſind, ein Stück Fleiſch zu kaufen. Es iſt aber für die Geſundheit beſſer, wenn man nicht mehr trinkt,

als man durſtet, und das übrige lieber auf nahr-haſte Speiſen verwendet. Das viele Trinken macht nur dicke Bäuche, und giebt wenig Kräfte zur Arbeit.

Im Gegentheile übernehmen ſich auch viele Leute im Fleiſche, denen es etwas Rares iſt, wenn ſie ein-mal Gelegenheit haben, ſich daran ſatt zu eſſen, als bey Hochzeiten, Kindstaufen u. d. gl., da ſchluckt mancher vor Begierde ganze Klumpen hinunter, und verdirbt ſich den Magen damit. Deßgleichen iſt es auch ein Hauptfehler, wenn man Kranken, und kleinen Kindern Fleiſch zu eſſen giebt, in der Meynung, ſie dadurch zu ſtärken. Es ſtärkt nur alsdann, wenn es gut verdaut, und ausgearbeitet wird. Dazu hat aber der Magen bey Kranken und kleinen Kindern die Kraft nicht; daher bleibt das Fleiſch lange darinn liegen, fault und verdirbt die Säfte; ſo, daß ſchon mancher darüber hat ins Gras beiſſen müſſen, dem man eine Güte damit zu thun glaubte. Kindern iſt beſonders alles Fett ſehr ſchädlich.

Weil aber auch das Vieh, ſo wie der Menſch, mancherley Krankheiten, und dem Tode unterwor-fen iſt, ſo hat man ſich ſehr in Acht zu nehmen, daß durch den Genuß des Fleiſches von krank gewe-ſenem, oder verrecktem Viehe kein Unglück entſtehe,

noch

noch daß ſolches Vieh zum Schaden anderer verkauft werde. Selbſt auch die Dünſte, welche aus einem kranken Thiere kommen, wenn man es aufbricht, ſind dem Menſchen gefährlich. Auch die Milch von kranken Kühen iſt zu eſſen gefährlich. Käſe iſt auch von geſunden Kühen ſchädlich, wenn er gar zu ſcharf, und faul iſt.

Wem nun ſein Leben, und ſeine Geſundheit lieb iſt, der wird lieber ein Stück trocken Brod eſſen, als etwas, das ihm zu Gift werden kann.

Kennzeichen eines geſunden und ungeſunden Viehes.

Bey dem Rindviehe muß man darauf ſehen:

1) Ob es munter und friſch aus den Augen ſieht, und noch gut gehen kann.

2) Ob es die Wiederkäuung noch nicht verloren hat.

3) Ob die Hörner, Ohren, Maul, Naſe, und Schweif nicht kalt ſind.

4) Ob das Vieh nicht geifert, oder ob ihm etwa Schleim, oder ſonſt garſtige Materie aus der Naſe, den Augen, den Ohren herausfließt.

5) Ob bey demſelben nichts Schuppichtes auf der Haut ſitzt, als wäre Mehl, Aſche, oder Kleye darauf geſtreuet.

6)

6). Ob Blattern oder Grind am Leibe, ſonderlich auf dem Kopfe, am Halſe und im Maule, oder wohl gar an der Zunge ſich befinden.

7) Ob Beulen am Halſe, hinter den Ohren, unter den Bügen und Schenkeln zu ſehen; inſonderheit ob die Eiter bey den Kühen erhitzt, geſchwollen, und aufgelaufen ſind.

Wo ſich ſolche Zeichen finden, darf das Vieh nicht verkauft, noch geſchlachtet, ſondern erſt abgewartet werden, ob ſich ſelbes beſſert.

Wenn aber ein Thier geſchlachtet, und die Haut abgezogen iſt, muß man Acht haben:

1) Ob äußerlich am Fleiſche Geſchwüre, oder Gewächſe von ſonderbarer Farbe, etwa roth, blau, oder gar ſchwarz zu ſehen ſind.

2) In den Eingeweiden muß man ſehen, ob die Lunge etwa an das Rippenfell angewachſen, und Materie oder Eiter angezogen habe; ob dunkelrothe, blaue, oder gelbe Flecken, oder Beulen und Geſchwüre in der Lunge ſind; ob die Leber etwa hart, oder ungewöhnlich groß ſey, und nicht die rechte Farbe habe; ob nicht etwa die Gallenblaſe gar zu groß, und zu ſtark ſey, welches ein Zeichen von der Viehſeuche iſt; ob das Milz etwa gar zu ſchwarz, zu groß, oder mit Blattern beſetzt ſey.

3) Ob der Magen, der Wanſt, und vor allem, ob der Faltenmagen allzugroß, aufgelaufen, oder etwas darinn roth, oder blau ausſehe; ob der Faltenmagen hart, oder darinn eine gallige Materie, und ob die daranhängenden Gedärme roth, blau, angelaufen ſeyn — und ob ſonſt auch im Fleiſche irgendwo einige blaue Striemen angetroffen werden.

4) Ob im Halſe, oder in der Lunge Waſſerblaſen ſich befinden, welche, wenn ſie aufgemacht werden, garſtig ſtinken.

Wenn ſich ſo etwas findet, oder wenn man weis, daß die Krankheit eines Thieres Milzbrand, Schlagfluß, Lungenfäule, Fallſucht, Faulfieber mit Durchlauf, Peſtilenzialfieber, oder die Viehſeuche iſt, ſo muß das Fleiſch nicht gegeſſen, ſondern auf einem entfernten Platze 4 Fuß tief in die Erde geſcharret werden. Es iſt doch beſſer, man leidet ſeinen Verlurſt an ſeinem Vermögen, als daß man ſich und die Seinigen krank mache, und ums Leben bringe.

Dagegen kann man das Rindvieh, welches aufgelaufen, oder aufgeblähet iſt, auch ſolches, das geſtoſſen worden, ein Bein gebrochen hat, oder ſonſt verwundet iſt, ohne Bedenken eſſen, wenn man es gleich ſchlachtet, ehe ein Fieber dazukömmt; ſonſt

wird

wird es gefährlich. Die Perlen- oder die Hirsſucht, ſo auch die bekannte Krankheit, die man die Franzoſen nennt, machen das Fleiſch ebenfalls nicht ungeſund, und man kann es ohne Bedenken eſſen.

Schafvieh, das am Durchfalle, an Entzündung oder Verſchwürungen der Eingeweide, der Fäule, oder dem Anbruche der Fallſucht krank iſt, darf nicht geſchlachtet und gegeſſen werden. Iſt es aber vom geſammelten Waſſer im Kopfe toll und drehend, oder hat die naſſe und trockne Raute, oder die Waſſerſucht, wenn es nicht ſehr mager dabey iſt, ſo kann mans ohne Gefahr eſſen, wenn man es nur bey Zeiten ſchlachtet.

Bey den Schweinen muß man vorzüglich darauf ſehen, ob etwa die Zunge mit Blaſen oder Beulen beſetzt, und dann, ob Geſchwulſt oder Entzündung im Halſe, und garſtige Geſchwüre in den Eingeweiden vorhanden ſind; wenige Finnen im Fleiſche ſchaden nicht, aber die Leber muß man ganz wegwerfen, wenn ſich Geſchwüre und Eiterbeulen darinn befinden.

Krankes Schweinfleiſch taugt zum Einpöckeln, oder Räuchern noch weniger, als es friſch zu eſſen; und faulgewordenes geräuchertes ſchadet auch dem ſtärkſten Magen. Beſonders darf man die Würſte nicht zu alt und ranzicht werden laſſen. In heißen Sommers-

tagen ſollten gar keine Schweine geſchlachtet werden, weil ſie da den meiſten Zufällen unterworfen ſind.

Die Landleute müſſen ſich auch in Acht nehmen, daß ſie kein von vornehmen Herren bis auf den Tod gehetztes Wildprett eſſen, und von keinem Kalbe, das der Fleiſcher etliche Stunden weit mit Hunden, und Peitſchen aufs erbärmlichſte abgetrieben, und noch im Angſtfieber gleich ſchlachtet, und den Stadtleuten zum Braten in die Küche liefert.

Auch muß man mit den Fiſchen vorſichtig ſeyn; vornämlich mit ſolchen, die in ſtillſtehenden, oder langſam fließenden Gewäſſern ſind. Denn dieſe haben öfters gefährliche Krankheiten. In der Laichzeit, und während der Flachsröſte ſollte man gar keine eſſen: weil da die Gewäſſer ſtinken und faulen.

Vom Waſſer.

Auch das Waſſer, ohne welchem weder Menſch, noch Vieh leben kann, wird zuweilen der Geſundheit ſchädlich. Es giebt z. B. kochend heiſſe Brunnen; das Meerwaſſer kann man vor Salz nicht trinken; einige Quellen führen von Natur giftige Theile bey ſich, und alles faul und ſtinkend gewordene Waſſer macht Menſchen und Vieh krank, wenn ſie davon trinken. Dagegen giebt es auch viele Geſundbrunnen, welche wider die Gicht und

andere

andere ſchwere Krankheiten helfen, und die Geſund-heit ſtärken. Dieſe verſchiedene Beſchaffenheit des Waſſers dient alſo dazu, daß wir Menſchen darüber nachdenken, wie es aufs beſte zu nüzen ſey, ohne daß es uns ſchade.

Das geſundeſte unter allen Getränken iſt Waſſer aus friſchen fließenden Quellen, die aus Felſen, oder Sandſteinen entſpringen. Ein ſolches muß aber nach gar nichts ſchmecken; es muß ganz hell und klar, leicht und weich ſeyn, daß die Seife bald darinn ſchäumt, und daß es bald zum Sieden gebracht werden kann. Es darf den Mund nicht verunreinigen, und Kopf und Bruſt nicht angreifen. Wer es trinkt, muß keine Beſchwerden im Unterleibe, in den Eingeweiden, unter den Rippen und in der Nierengegend davon verſpüren. Iſt in der Nähe von einem Dorfe eine Quelle, die dieſe Eigenſchaften hat, ſo wird es die Gemeinde gewiß nicht gereuen, wenn ſie die Koſten daran wendet, ſie durch eine Röhre ins Dorf zu leiten.

Nebſt dieſen führen auch große, ſchnell laufende Flüſſe ein geſundes Waſſer. Aber alle langſam fließenden, deren Boden ſchlammicht iſt, und deren Waſſer durch faulende Kräuter und allerhand Gewürme verunreinigt wird, ſind gefährlich zu trinken.

Aus

Aus ſtehenden Gewäſſern, als Teichen, Gräben, Pfützen, muß man gar nicht trinken, zumal im Sommer, bey anhaltender Hitze, alsdann verurſacht ſolch fauliches Waſſer ſo gar dem Viehe, das daraus ſäuft, gefährliche Krankheiten.

Gegrabene Brunnen, als Ziehbrunnen, oder Pumpbrunnen, müſſen wohl geprüft werden, ob ihr Waſſer rein und geſund ſey? Denn an vielen Orten entſtehen die Kröpfe von ſolchem Brunnenwaſſer, und andere Krankheiten. Dabey iſt auch dieſes zu merken: Wenn ein ſolcher Brunnen nicht ſo gebraucht, und ſein Waſſer in Bewegung geſetzt wird, oder wenn er ſo verbaut iſt, daß nicht immer friſche Luft hinein kann, ſo ſammeln ſich zuweilen böſe Dünſte darinn, welche einen Menſchen auf der Stelle tödten können, dergleichen Beyſpiele beym Aufgraben alter verſchüttet geweſener Brunnen oft geſchehen. Regenwaſſer, aufgethauter Schnee, oder Eiswaſſer ſind auch nicht gut zum Trinken.

Weil nun manche Dörfer ſo angelegt ſind, daß ſie am guten Waſſer Mangel haben, ſo hat man eine Erfindung gemacht, ſchlechtes Waſſer aus Teichen, Bächen, oder unreinen trüben Quellen in gutes zu verwandeln. Man gräbt nämlich 5 bis

6 Ellen

6 Ellen weit von dem Teiche, oder dem Bache, deſſen Waſſer verbeſſert werden ſoll, eine Grube, eine oder zwey Ellen tiefer, als der Boden des Teiches, oder des Baches iſt. Dieſen kleinen Behälter füttert man mit Steinen, oder Bohlen (ſtarken Holzſtücken). Den Raum zwiſchen ihm, und dem Teiche befeſtigt man mit Pfählen und Verzäunungen auf beyden Seiten, und fühlt ihn mit reinem Sande oder Kieſe aus, von welcher vorher aller Schlamm und Erde ausgewaſchen worden. Alle Frühjahre gräbt man dieſen Sand wenigſtens zur Hälfte aus, und bringt friſchen an die Stelle. Durch dieſen Sand dringt nun das Waſſer hell und rein in die Grube, und läßt alle Unreinigkeit zurück. An manchen Orten haben auch die Weiber ihre liebe Noth mit dem Waſſer zum Waſchen; indem es oft hart iſt, daß die Seife nicht leicht damit ſchäumt, und daß ſehr viel Seife darauf geht, wenn die Wäſche rein werden ſoll. In ſolchem Waſſer kochen dann auch Erbſen, Linſen und Bohnen nicht recht weich. Das Mittel, es weicher zu machen, iſt aber, daß man es abkocht, und wieder erkalten läßt, ehe man es braucht. Bey der Wäſche nimmt man etwa ein Viertel, oder ein halb Pfund Potaſche, läßt dieſe in einem Topfe im Waſſer zergehen, und

ſchüttet nach und nach ſo viel davon unter das Waſchwaſſer, bis man zwiſchen den Fingern fühlt, daß es weicher geworden. Es hilft auch ſchon etwas, wenn man das Waſſer etliche Tage vor der Wäſche in Gefäſſe ſchöpft, es darinn ruhig ſtehen läßt, und alsdann abgießt, ohne den Bodenſatz aufzurühren. Vornehmlich muß dieſes mit trübem Waſſer geſchehen. So kann alſo der Menſch durch ſeinen Verſtand auch das Waſſer verbeſſern.

Vom Bierbrauen.

Ein vortheilhaftes Bräuhaus muß ordentlich auf einen trockenen Boden, mit der Vorderſeite gegen Mitternacht gebaut, tüchtig mit Steinen ausgepflaſtert, und eine Elle hoch über der Erde aufgemauert ſeyn, auch ordentliche hohe Fenſter haben: man muß ſelbes allzeit recht reinlich halten, keine Pfützen darinn ſtehen laſſen, und darauf Acht haben, daß der Fußboden nie feucht bleibe. Man muß auch trachten, daß im Bräuhauſe immer eine reine und trockne Luft ſey. Am Bräuofen muß ein ordentlicher Roſt angebracht ſeyn, daß die Hitze auch an die Seitenwände der Pfanne anſchlagen könne. Daher das Feuerloch mit einer eiſernen Thüre zu verwahren, und zuzuhalten iſt, wenn das Feuer einmal im völligen Brande iſt; das Aſchenloch aber muß offen bleiben.

Die Malzdarre muß man ſo einrichten, daß der Rauch nicht an das Malz ſchlagen kann. Beym Brauen ſelbſt hat man folgende Vorſchriften zu beobachten.

1) Wer gutes Bier brauen will, muß gutes Malz dazu nehmen, und gutes Malz läßt ſich nicht aus ſchlechter Gerſte machen. Die Gerſte muß recht reif und rein von Geſäme ſeyn. Iſt Hederich, Treſpe u. d. gl. darunter, ſo ſchüttet man nur den vierten Theil des Getreides auf einmal in den Weichbottich, und Waſſer dazu; dann rührt man tüchtig, und nimmt die leichten Geſäme oben ab. Und ſo macht mans mit jedem Theile beſonders. Die Treſpe macht toll, und der Hederich läßt das Bier nicht aufſtoſſen, und klar werden.

Sind die Gerſtenkörner vom Flogbrande, oder die Weitzenkörner vom ordinären Brande, oder Spitzbrande beſchmutzet, ſo muß man beym Einweichen einigemal friſches Waſſer aufgießen, und das Schmutzige ablaufen laſſen; damit kein Schmutz an den Körnern bleibe. Gerſte, die in friſch gedüngtem Acker, zumal mit Schafmiſte, erwachſen iſt, taugt nicht zum Brauen. Am beſten iſt die im leichten ſandichten Boden gewachſene.

Es

Es muß auch einerley Frucht ſeyn, nicht von verſchiedenen Jahren, und nicht große und kleine Gerſte untereinander: ſonſt keimt das Malz nicht zu gleicher Zeit. Ein Theil überwächſt ſich, und der andere bleibt zurücke.

Die Gerſte muß aber im Weichbottich recht durchaus und überein quellen; ſonſt giebts trübes Bier. Die Probe iſt: Man nimmt ein Korn die Quere zwiſchen die Finger; wenn da die Spitzen nicht mehr ſtechen, ſo iſt es gut. Oder man ſchreibt mit dem Korne auf ein Brett; da muß es weiſſe Striche geben. Weicht es zu lange, ſo giebt es ſauer Bier: und zu wenig gequollene Frucht keimt nicht recht.

Hat man keine andere, als ausgewachſene Frucht, ſo muß man die Keime davon erſt mit den Händen abreiben, und durch Würfen auf der Tenne davon ſcheiden; ſonſt wird das Bier dumpfig und faulſchmeckend.

Die gequollene Frucht darf nun beym Wachſen nur zwey bis drey Wurzelkeime, oder kleine Würzelchen an den Körnern bekommen: aber ja keine Graskeime, oder Blätter; ſonſt verliert das Malz alle Kraft. Es darf auch nicht verbrennen. Iſt es genug ausgewachſen, ſo muß es ſo oft mit

Schau-

Schaufeln gerührt, und in die Höhe geworfen werden, daß alle Wärme heraus kömmt; alsdann auf dem Boden ſo oft gerührt und umgeſchüpt, daß man endlich mit den Körnern auf Holz ſchreiben kann, wie mit Kreide.

Luftmalz muß durch die Luft, und nicht an der Sonne getrocknet werden. Darrmalz muß erſt in der Luft getrocknet ſeyn, und darf nicht feucht auf die Darre kommen; ſonſt giebts ſaueres und ſchales Bier.

Die Darre muß auch ſchon erwärmt ſeyn, ehe man das Malz auflegt: ſonſt wird das Bier raucherichtt. Es muß auf derſelben überall gleich hoch liegen, und alle halbe Stunden gewendet werden, bis es gut iſt. Das Zeichen iſt, wenn die Schaufel, womit mans wendet, nicht mehr ſchwitzt, und wenn das Malz lichtbraun, oder gelbbraun ausſieht, und anfängt zu knicken und zu platzen, und der aufgebiſſene Kern einem lockern Mehle gleicht. Das Darrfeuer muß im Anfange gelinde ſeyn, nach und nach verſtärkt werden, und allmählich wieder abnehmen. Trockenes feſtes Holz gehört dazu. Will man dunkelbraunes Bier haben, ſo muß man nicht das ganze Malz, ſondern nur einige Mulden voll dunkelbraun röſten, und das übrige dadurch färben.

Weizen-

Weizen- und Habermalz muß etwas ſtärker gedörrt werden, wenn es zum Braubier kommen ſoll, als die Gerſte.

Wer Haber unter Malz nehmen will, muß ihn nicht zugleich mit der Gerſte, ſondern beſonders malzen, und nicht leicht mehr, als den 8ten Theil Haber dazu nehmen.

Nach dem Malzen muß nun das Malz wenigſtens ein Vierteljahr ruhen, ehe es verbraut wird; ſonſt giebts trübes Bier: aber viel älter, als ein Jahr, darf man es auch nicht werden laſſen; ſonſt verliert es die Kraft. Luftmalz ſollte man des Jahrs zweymal malzen, im Frühlinge, und im Herbſte.

Beym Brauen iſt Folgendes zu beobachten: Vier und zwanzig Stunden vor dem Schrotten muß das Malz angefeuchtet, und binnen der Zeit einigemal umgeſtoſſen werden. Man muß die Menge, die zu jedem Gebraue genommen wird, nicht meſſen, ſondern abwiegen, und dieſes muß vor dem Anfeuchten geſchehen. Auch thut man wohl, das Malz vorher auf der Scheune zu wurfen, damit die abgedorrten Keime und aller Staub herauskommen; wozu man es auch durch die Kornrolle laufen laſſen kann. Was abgeht, giebt herrliches Schweinsfutter.

Der

Der Müller darf es nur gröblich ſchrotten, daß kein Mehl daraus werde. Iſt es zu klar geſchrottet, ſo kann man dadurch helfen, daß man fein geſchnittnen Hexel darunter menget. Von der Mühle muß es bald eingemöſchet werden, ehe es ſich erhitzt.

Wenn das Waſſer des Ortes hart iſt, ſo ſchöpfet man es etliche Tage vor dem Brauen in große Gefäſſe, und läßt es offen in der Sonne ſtehen, oder man kochet es einige Tage zuvor ab, und läßt es wieder kalt werden. Das Malz wird zum erſtenmale mit lau warmem Waſſer eingemöſchet. Alsdann wird ſiedendes Waſſer auf den Möſch gegoſſen, und ſo lange tüchtig mit Krücken durchgearbeitet, bis die Pfanne wieder gefüllt iſt. Hierauf wird der Möſchbottich zugedeckt, und ruhig ſtehen gelaſſen, bis die zweyte Pfanne ſiedet. Da wird der Möſchbottich wieder aufgedeckt, das ſiedende Waſſer wird allmählich zugegoſſen, und eine halbe Stunde lang durchgearbeitet; alsdann wieder bedeckt. Es können noch einer, oder zwey ſolche Aufgüſſe geſchehen, je nachdem man das Bier ſtark, oder ſchwach verlangt. Beym letzten Aufguße läßt man ohngefähr eine Viertelelle hoch Waſſer in der Pfanne, dämpfet das Feuer, daß es nicht

weiter

weiter koche, und ſchüttet die beſtimmte Menge Hopfen in die Pfanne.

Der Hopfen muß reif ſeyn, ſo, daß der gelbe Mehlſtaub darinn ſich leicht ausſchütteln läßt: aber nicht ſo ſehr, daß die Schuppen der Häupter aus einander fallen. Er muß gut getrocknet ſeyn, und einen kräftigen und lieblichen Geruch haben. Man reinigt ihn auch von allen grünen Blättern, und von den Stengeln ſorgfältig, und feuchtet ihn etliche Stunden vorher mit kaltem Waſſer, und ein wenig aufgelöſtem Salze an. Nun läßt man ihn eine halbe Stunde lang gelinde ausziehen, und vermehrt am Ende das Feuer mit einigen Holzſpänen, daß es einige Minuten lange gelinde ſiedet, ohne ſtark aufzuwallen. Der Hopfenſatz muß dabey zuweilen mit der Krücke umgearbeitet werden. Wenn das Sieden vorbey iſt, wird die ganze Maſſe in den Möſchbottich geſchlagen, umgerührt, und etwa eine Viertelſtunde zugedeckt.

Wenn nun die gehopfte Würze in der Kolirbottich, oder Seigerbottich, deſſen Boden wohl mit Stroh belegt ſeyn muß, und aus dieſem in den Stellbottich, oder in die Kühlfäſſer, oder Gährfäſſer gebracht, und mit der Hefen vermiſcht wird, ſo iſt die größte Kunſt, daß man den rechten Punkt treffe,

daß

daß die Würze weder zu warm, noch zu ſehr erkaltet, ſondern eben milchwarm ſey, wie die Milch aus dem Eiter kömmt. Bey Weißbieren, und Breyhahnen noch etwas wärmer. Wo noch kein gutes Bier iſt, muß man Hefen von fremden Bieren nehmen. Unterhefen, oder Faßhefen taugen aber gar nicht zum Stellen des Biers. Es müſſen Oberhefen ſeyn.

Will man dem Biere einen gewürzhaften Geſchmack geben: ſo thut man Kardobenedikten- und Tauſendguldenkraut, Wachholderbeeren, Zitronenſchalen, Zittwer, Alant- und Entianwurzel und Melliſſe in ein Säckchen, und hängt es bey der Gährung in das Bier. Man darf aber ja nicht viel von jedem nehmen.

Das Faſſen geſchieht, ſo bald der krauſe Hefenkranz auf dem Biere vom Rande des Bottichs abtritt, und dabey müſſen die Tonnen ganz voll gemacht werden. So wie hernach die Hefen durch das Spundloch abfließt, darf das Nachfüllen nicht verſäumt werden. Hört die Gährung auf, ſo füllt man das Faß mit abgekochtem, und wieder kalt gewordenem Waſſer ganz voll, und verſpündet es wohl.

Das Bier darf nun nicht nach und nach, ſo wie es getrunken wird, von der Tonne abgezapft wer-

werden, wenn es nicht bald ſchal und abgeſchmackt werden ſoll. Man muß es lieber auf gläſerne oder ſteinerne Flaſchen abziehen, und dieſe feſt mit Corkſtöpſeln verwahren. Die Flaſchen müſſen aber jedesmal, ſo bald ſie ausgeleert ſind, rein gemacht, offen und umgekehrt aufgeſtellt, und vor dem Gebrauche noch einmal ausgeſpühlt werden; damit keine Fliegen, Spinnen, oder anders Ungeziefer darein niſte. Die Corkſtöpſel müſſen vor dem Zupfropfen in reinem Waſſer abgekocht, und dann recht feſt eingetrieben werden. Springen die Flaſchen im Keller, wegen der Wärme, oder weil neues Bier im Stellbottich in der Gährung iſt, ſo legt man ſie an einen kühlen Ort, auſſer dem Keller in Sand, den man mit friſchem Waſſer anfeuchtet. Die Tonnen, die man aus Mangel an Flaſchen länger liegen laſſen muß, ehe ſie abgezogen werden können, muß man zuſpünden, wenn etwa der 4te Theil des Aufſtoſſens noch zurücke iſt.

Zu dauerhaftem Lager- oder Märzenbiere muß der fünfte Theil Malz, und die Hälfte Hopfen mehr genommen werden. Das Märzenbier darf aber nicht eher gefaßt werden, bis es ſchon im Gährungsbottiche alle Hefen ausgetrieben, und unter ſich geworfen hat.

Beym

Beym Hausbrauen des ſogenannten Keſſelbiers iſt vornämlich darauf zu ſehen, daß alle Gefäſſe recht rein gehalten werden. Man muß ſie daher, ſo oft man brauen will, erſt mit kochendem Waſſer ausbrühen. Das Malz muß friſch geſchrottet ſeyn. Der Geſtellboden im Bräuſtänder muß rundum wohl anpaſſen, und auf drey gleichen Steinen feſt liegen. Obendarauf wird anderthalb Spannen hoch recht reines Roggenſtroh, und ringsherum ein kleiner Kranz von Stroh aufgelegt, damit keine Treber durchkommen kann. Das Zapfloch muß nicht im Boden, ſondern an der Seite des Ständers zwiſchen dem obern und untern Boden angebracht ſeyn. Das Waſſer zum Einmöſchen muß abgekocht, und wieder erkaltet ſeyn; da wird das Bier dauerhafter. Der Hopfen wird allein gekocht, und unter die Würze gethan, wenn ſie in den Stellbottich abgezapft wird. Das Abzapfen muß langſam geſchehen; und wenn die Würze Eimerweiſe in den im Keller aufgeſtellten Gähr- oder Stellbottich geſchüttet wird, muß man ſie mit einer hölzernen Krücke auf- und abrühren, daß ſie bald abgekühlt werde; alsdann ſetzt man erſt die Hefen zu.

Trübes Bier klar zu machen, nimmt man eine Hand voll Salz, brennt es wohl über Kohlen auf

einer eiſernen Schaufel, vermengt es mit einer Kanne Waſſer, und gießt ſolches in eine Tonne Bier, welche klar werden ſoll. Hilft dieſes nicht auf einmal, ſo zieht man das Bier auf eine andere Tonne. Wenn die ſchlechte Bereitung des Malzes Schuld daran iſt, daß man trübes Bier bekömmt, ſo nimmt man ein wenig Hauſenblaſe, kochet dieſe im Biere, daß ſie zergehet, und ſchüttet es unter das Bier; welches aber davon ſchwächer wird, und ſich nicht ſo lange hält.

Wenn das Bier in Gährung iſt, und es ſind Gewitter am Himmel, da es leicht umſchlagen, und ſchal werden kann, ſo muß man die Bottiche mit leinenen Lacken, oder Tüchern, welche in Laugen eingeweichet, und wieder ausgerungen ſind, feſt zudecken, und dieſe Tücher, welche überhängen müſſen, rings um den Bottich herum mit Bindfaden feſt umwickeln, daß ſie ſich nicht in das Bier einſenken. Auch iſt es gut, grüne, ganz friſche Brennneſſeln über das Lacken dicht herzuſtreuen. Hat man, wenn Gewitterluft iſt, junges Bier in Fäſſern, welches darinn noch abgähren ſoll, und darum noch nicht zugeſpündet werden darf: ſo ſetzt man einen blechenen Durchſchlag auf das offene Spundloch, mit dem Boden oberwärts, und legt

unten

unten um den Durchſchlag einen Kranz von Brennneſſeln.

Sauer gewordenes Bier, wenn deſſen viel iſt, kann am beſten durch eine neue Gährung verbeſſert werden. Man zapft es von den Fäſſern in Bottiche, macht einen Theil davon heiß, und füllt es unter das andere. Hierauf nimmt man Weitzenmehl, vermiſcht es mit etwas Branntwein, und klein geſtoſſenem Jngwer und Pfefer, und thut dieſes Gährungsmittel hinein; läßt es aufſtoſſen, und füllt das Bier auf andere reine Fäſſer. Jſt es auch kahnicht, ſo nimmt man eine Hand voll reines, einer Spanne lang geſchnittenes Stroh, und ſo viel Hopfen hinein, und macht jedesmal den Spund wieder zu.

Wenn das Bier nach dem Faße ſchmeckt, ſo nimmt man ein heißes Gerſtenbrod, wie es aus dem Ofen kömmt, und legt es auf den Spund, und wiederholt ſolches ſo oft, bis der üble Geſchmack vergangen iſt. Auch kann man heiße Semmeln nehmen, und ſolche zwey bis drey Tage nacheinander in das ſtinkende Bier hängen, bis es hilft. Wachholderbeere und Hopfen in Waſſer gekocht, und mit reinem Biere vermiſcht, in das übelſchmeckende Faß gegoſſen, verbeſſern es auch.

Von der beſten Art, den Wein zu behandeln, ihn bey ſeiner Güte zu erhalten, und den ihm zuſtoſſenden Gebrechen abzuhelfen.

Die Güte des Weines (es verſteht ſich nach der Art und Eigenſchaft, als das Land und Gegend ihn geben kann), hängt hauptſächlich von der Vollkommenheit der erſten Gährung ab. Dreyen Gährungen iſt jeder Wein unterworfen: Die erſte macht aus Moſt Wein; die zweyte aus Wein Eſſig; und die dritte verurſacht eine Fäulung.

Durch die erſte Gährung, die in einer gemäßigten Wärme entſteht, werden die gröbern Theile des Moſtes anfänglich in die Höhe, und endlich auf den Boden abgeſtoſſen, welche die Hefen, oder das Geläger ausmachen. Die erſtickende (fixe) Luft, die daraus wegfliegt, wird zum Theile hernach wieder eingeſogen, und verſchaft dem Weine ſeine Stärke. Er bekömmt endlich ſeinen Geiſt, ein neues Weſen, das ſich durch Kunſt von demſelben wieder abziehen läßt, und wovon in dem Moſte vorhin nicht die geringſte Spur anzutreffen war. Dieſe Gährung dauert, wiewohl unmerkbar, noch lange fort, und bey manchen Weinen auch bis in das 15. und 20. Jahr, wodurch der Weinſtein

(eine

(eine Art von Salz) an den Wänden des Faßes angelegt wird. Zur Beſchaffenheit des Weines gehört hauptſächlich jene zähe, fette und zuckerhafte Materie der Traubenbeere, die aus Oel, Waſſer, Erde, und einer eigenen Säuere beſteht. Durch die Abſönderung des Oels von der Säuere wird eben der Weinſtein erzeugt, von dem jeder Wein nothwendig eine deſto größere Menge enthält, je ſäuerer er iſt. Nur muß es mit dieſer Abſönderung nicht ſo weit kommen, daß das Oelichte von dem Saueren gänzlich getrennet werde: denn ſonſt wird Eſſig daraus; vielmehr wird erfodert, daß die übrigbleibende Säuere mit dem Oelichten genauer verbunden werde.

Die erſte Gährung ſoll ſo geſchwind und ſtark geſchehen, als möglich, damit der Wein gut und dauerhaft werde. Große Gefäſſe tragen vieles dazu bey; aus Urſache, weil mehrere Theile einander in der Gährung beſſer zu Hilfe kommen, als wenige. Lager vom alten Weine, oder warm gemachter Moſt befördert die verlangte Gährung ungemein, wenn in dem neuen Moſte, wie es bey kühler Witterung oft nöthig iſt, etwas davon hineingegoſſen wird. Die Häute und Stengel machen den Wein herb und bitter; die Beere ſaugen zu viel feueriges und

gei-

geiſtiges Weſen an ſich, daher denn ſowohl die einen, als die andern vor der Gährung wegzuſchaffen ſind. Zu wäſſerichter und zu dichter Moſt gähren ungerne. Dem erſten könnte mit geſottenem Hönig, ſo darein gemiſcht, und wohl herumgerührt würde, geholfen werden; der Hönig geſchmack verliert ſich durch die Gährung. Beſſere Dienſte thut etwas eingeſottener unter den übrigen vermengter Moſt, oder auch, wenn man auf einige entweder an der Sonne, oder beym Feuer gedörrte und zerquetſchte Trauben den Moſt gießt.

Daß der Moſt zu dick würde, iſt ein Fall, der ſich in unſern deutſchen Ländern nicht leicht ereignet.

Einige machen den Wein lieblich und wohlriechend durch Weinblüthe, welche ſie im Schatten trocknen, und während der Gährung in einem leinenen Säckchen in das Faß hängen.

Zwiſchen der erſten weinhaften und der zweyten eſſighaften Gährung iſt ein kleiner Zwiſchenraum. Wenn man dabey nicht alles wohl in Acht nimmt, wird der Wein ſogleich ſauer, und man ſucht alsdann vergeblich dem Uebel abzuhelfen. Um dieſe zweyte ſchädliche Gährung zu verhindern, muß das Faß vor der Luft wohl verwahret, folglich immer voll, und gut verſchloſſen ſeyn.

An-

Anfangs, ſo lange das Beil nicht feſt in das Faß geſchlagen wird, füllet man alle Tage, hernach alle Wochen, nach, und endlich, nachdem das Faß feſt verbeilet worden, um dem Geiſte den Ausgang zu verſperren, nur alle 14, oder wohl gar alle 40 Tage.

Je größer das Faß iſt, deſto beſſer hält ſich der Wein, weil in dieſem weniger Fläche von dem Weine der Luft ausgeſetzt iſt. Je kühler der Keller iſt, worinn der junge Wein aufbehälten wird, deſto gewiſſer wird auch die fernere Gährung verhindert.

Sobald als ſich nun die Hefen geſetzt haben, muß der Wein davon abgezogen werden. Es iſt ein Irrthum, zu glauben: der Wein bekomme je mehr Kräfte, je länger er auf dem Lager liegt; denn die Hefen, als eine nicht genug ausgekochte Materie, iſt immer zur weinſchädlichen Gährung geneigt, und ziehet die Stärke des Weines vielmehr an ſich, als daß ſie demſelben einige mittheilten. Wer weis es nicht, daß der Wein, der im Faße am nächſten beym Geläger ſich befindet, immer ſchwach und kraftlos iſt? Und werden die Hefen nicht um ſo mehr mit dem Geiſte des Weines geſchwängert, je länger ſie unter dem Weine liegen?

Bey aller guten Obſorge iſt der Wein doch immer noch mancher Gefahr, und manchen Gebrechen unterworfen. Er wird bisweilen zähe. Dawider iſt das beſte Mittel, ihn, nach dazu gemiſchtem Weinſteine, oder getrockneten guten Weinhefen mit eiſernen Ketten wohl abzupeitſchen, und in eine neue Gährung zu bringen. Einige laſſen ihn über neue Beſen ablaufen, oder laſſen ihn bey groſſen Fäſſern mitten heraus, und gießen ihn wieder oben hinein. Wird er ſchal, und kraftlos, oder bricht er ſich, ſo wird er durch eingeblaſene Luft in Bewegung geſetzt, und das ſich anſetzende Häutchen vertrieben. Man kann ihm auch den dritten Theil Moſtes, oder beſſern Weines zugeben, oder ihn auf beſſere, geiſtigere Hefen ziehen. Die gemeinſte Art iſt, ihn durch eine Speiſe von Hauſenblaſe zu richten, und klar zu machen. Wider das Zicken, oder Sauerwerden iſt kein wahres Mittel. Schwefeleinſchlag hemmet es anfangs; und Krebsaugen, Kreiden u. d. gl. verſchlucken das Sauere. Es iſt aber beſſer, ihn gleich zum Eſſig zu beſtimmen, als die Käufer zu betriegen; da man ihm mit ſchädlichen Mitteln die Säuere nur bemäntelt. Gänzlich verdorbener oder abgeſtorbener Wein iſt zu nichts weiter dienlich, als etwa unter den Mörtel gemiſcht zu werden.

Gu-

Guten Obſtwein oder Aepfelmoſt, oder Cider zu machen.

Gutes Obſt giebt guten Moſt, und guten Wein. Was alſo hiebey die Wahl der Aepfel betrift, ſo ſehe man auf folgende Stücke: Je ſchlechter die Aepfel für den Geſchmack ſind, deſto beſſer ſind ſie für den Moſt. Spätobſt iſt beſſer als Frühobſt; ſaures iſt beſſer als ſüßes; doch geben ſüße Aepfel mit einer zähen Schale guten weinhaften Moſt; je mehr Roth auf der Schale iſt, deſto beſſer iſt der Saft; je gelber das Fleiſch iſt, deſto beſſer, und von einer ſchönern Farbe wird der Wein; lichte, nach der Reifung etwas harte Aepfel geben zwar weniger, aber viel beſſern Wein, als lockere und wäßerige Aepfel. Morſche und angefaulte Aepfel, unter andere gemiſcht, oder auch allein, geben guten Wein. Die Einſammlung zum Moſten geſchieht alſo:

Man nehme völlig reife, von den Bäumen ſelbſt abgefallene Aepfel, verhüte aber durch unter die Bäume gelegtes Stroh das Zerquetſchen derſelben, worauf man eben ſowohl beym Heimtragen zu ſehen hat. Man theile dann die Aepfel nach dem Grade ihrer Reife in drey Klaſſen, lege jede beſonders unter eine Schupfe in große Haufen, und laſſe ſie daſelbſt ein wenig ſchwitzen, und mürbe werden:

je herber und dichter, je härter und weniger reif ſie ſind, deſto länger müſſen ſie liegen; manche erfodern über ein Monath Zeit. Man bekömmt zwar durch dieſes Verfahren nicht ſo viel Saft, als wenn man die Aepfel gleich friſch kältert; allein der Wein von jenen wird deſto beſſer, und hält ſich länger. Nach dieſen vorhergegangenen Vorbereitungen zermahle, oder zerſtoſſe man die Klaſſe der reifſten, und am mehrſten ſchwitzenden zuerſt, und ohne Waſſer (denn das Waſſer ſchadet ſeiner Güte), thue das Zermahlene in ein Gefäß, und laſſe den Vorlaß wie bey Trauben ab; bringe ihn ſodann beſonders wohin, weil er den beſten Eider giebt, und preſſe nach dieſem die Trebern. Auch ſehe man dahin, daß nicht nach und nach gemoſtet werde, ſondern jederzeit ſo viel, daß ein Faß davon voll wird.

Auf dieſe Art verfahre man mit allen dreyen beſondern Klaſſen, und ſo bekömmt man dreyerley Vorlaß, oder dreyerley Druckwein.

Nach dem Ablaſſen und Auspreſſen fülle man den Moſt ſogleich in Fäſſer, die aber weder neu, noch angeloffen, noch ſolche ſeyn dürfen, in denen vorher übler Moſt gelegen iſt; es wäre denn, daß ſie vorher ſo zugerichtet worden wären, daß ſie weder dem Geſchmacke, noch Farbe des Moſtes ſchaden

den können: überhaupt aber iſts gut, alle Fäſſer vor dem Einfüllen mit Schwefel ein wenig auszubrennen, und ſo groſſe Fäſſer zu nehmen, als es die Umſtände erlauben.

Den Vorlaß bringe man, wie geſagt, ſogleich in das Faß, worinn es bleiben ſoll, und fülle ſelbes ganz voll, oder laſſe es nur ſehr wenig leer; auch laſſe man nur ein kleines Luftloch. Iſt der Vorlaß unrein, ſeige man ihn eher durch Flanell, Kanefaß u. d. gl. durch. Je weniger Moſt außer dem Faße gährt; je weniger er auf den Trebern ſteht; je beſſer er bedeckt wird; je bälder und ſüßer er ins Faß kömmt, und je langſamer und ſtiller er gährt, (wobey es auf einen kühlen Keller, volles Faß, und wenig dazukommende Luft ankömmt), deſto beſſer wird der Wein.

Nachdem der Moſt vergoren hat, fülle man ihn wieder, und ſtopfe ihn nach und nach völlig zu. Man richte ſich, jedoch klüglich, nach der Witterung; ſonſt verfliegt der Geiſt, der Wein wird ſchwach, und hält ſich nicht.

Der Druckwein wird eben ſowohl, wie der Vorlaß, gleich in ein Faß gefüllt, und nachdem ſich das Unreine zu Boden geſetzt hat (welches in 24 bis 36 Stunden geſchieht) ziehe man ihn in das Faß, wo

er bleiben ſoll; übrigens wird er wie der Vorlaß behandelt.

Um den Moſt geiſtiger zu machen, und zu erhalten, ſetze man nicht, wie einige pflegen, Branntwein oder Thierfleiſch zu, ſondern mahle gleich mit den Aepfeln reiſe Holderbeeren, auf einen Eimer Moſt eine Maß, oder ſchütte auch ſelbige zerquetſchet mit dem Moſte ins Faß. Wenn es ſeyn kann, ſo ſchütte man den Obſtmoſt über nicht völlig ausgepreßte Traubentrebern, und preſſe ſie dann wieder aus. Man kann ſie auch mit ins Obſtmoſtfaß thun, und dieſen alsdann wieder ablaſſen; etwas vom neuen Weine, oder Hefen davon zu dem Moſte gegoſſen, thut gleichfalls gute Dienſte.

Um den Obſtwein zu verbeſſern, laſſen einige den Obſtmoſt wie den Traubenwein einfrieren, und behalten nur das in der Mitte ungefrorne Geiſtige. Andere kochen eine gewiſſe Menge Moſte, und ſchütten ſie zu dem gährenden Obſtmoſt. Einige thun eben dieß in dem ſchon vergorenen Moſte, legen auch zerſchnittene ſüße Aepfel hinein. Andere kochen Weitzen, hülſen ihn ab, und werfen eine gute Portion $\frac{1}{2}$ bis 1 Maß ins Faß.

Bey aller gehabten Vorſicht kann man doch zu Zeiten nicht verhindern, daß ſich beym Obſt-

weine

weine einige Mängel zeigen, die man durch gute Mittel wegſchaffen muß.

Den übeln Geſchmack, den er von einem angelaufenen Faße bekommen hat, benimmt man ihm durch etliche Senfkörner, die man in einer Handmühle mit etwas Eider abreibt, und in das Faß thut.

Hat ſich der Obſtwein bey einer Wetterveränderung geworfen, oder iſt er ſauer geworden, hilft man ihm dadurch, daß man gekochten und abgehülſten Weizen $\frac{1}{2}$ bis 1 Maß in denſelben hinein thut.

Iſt er ſehr ſauer und dick geworden, ſo muß man ihm durch eine neue Gährung zu Hilfe kommen: Man ſtößt nämlich etliche wenige Aepfel mit etwas von dem Obſtweine zu einem Moſte, und ſchüttet ihn in das Faß. Dieſes bringt eine neue Gährung zuwegen. Wenn er alſo verbeſſert worden, läßt man ihn in ein anders gutes Faß ab, und thut eine Maß gekochten Weizen dazu.

Klar wird er gemacht, wie der Wein, mittels in Wein aufgelöſter Hauſenblaſe.

Nachdem er recht vergoren hat, oder beſſer, wenn er ſchon zwey Jahre alt iſt, läßt er ſich auch in Flaſchen Jahre lang aufbehalten.

Birnen geben zwar auch einen Moſt, der aber weder ſo gut, noch ſo haltbar iſt: Kaum erhält er ſich zwey Monathe.

Schle-

Schlehen unter die Aepfel gemiſcht, ſollen keinen übeln Moſt geben.

Wermuthbranntwein zu machen.

Man nimmt grünes Kardobenediktenkraut, Wermuthknöpflein, Tauſendgüldenkraut, Alantwurzel, von jedem ein Pfund, Pomeranzenſchalen ein Viertel Pfund. Alles klein zerhackt, und untereinander vermiſcht, und in einen großen Krug gethan, und 4 Maß guten Branntwein darüber geſchüttet, alsdann den Krug verbunden, und vier Wochen lang in einem Keller unter der Erde vergraben; nach ſolcher Zeit wieder herausgenommen, und über den Helm herüber deſtillirt, und endlich in einer wohl vermachten Flaſche auf das beſte verwahret.

Mittel wider das im Branntweine enthaltene Gift, woran die Deſtillation in kupfernen Gefäſſen Schuld trägt, leicht zu erkennen, und den Branntwein davon zu reinigen.

In manchem Branntweine, Kirſchengeiſte, Roſoglio u. ſ. w., iſt oft ein unſichtbares Gift enthalten, wodurch bey denjenigen, die viel von dergleichen Getränken einnehmen, oft die Verdauung zerrüttet, und Kolicken, oder ein allgemeines Uebelbefin-

befinden verurſacht wird, welche Uebel dann um ſo ſchlimmer werden, je weniger man auf die Urſachen derſelben verfällt. Es werden nämlich die Liqueurs mehrentheils bloß durch küpferne, unverzinnte Röhren abgezogen, die dazu weder einmal immer rein gehalten werden. Nun weis man, daß die gemeine Luft, das Waſſer, alle Säuren, alle Laugenſalze, ja auch Mittelſalze, Oele, und Fett das Kupfer zerfreſſen, und es an ſich nehmen. Der Saft des Obſtes, oder der Zitronenwein, Branntwein, Kirſchengeiſt, alle Eſſenzen u. d. gl. können daher in kurzer Zeit ſehr viel davon auflöſen. Man ſieht alſo die Nothwendigkeit ein, nach jeder vollbrachten Deſtillation eine Reinigung vorzunehmen, welches am beſten auf folgende Art geſchieht: daß man den Helm alſo in das Waſſer legt, daß ſeine Röhren davon voll werden, indeß man die Kühlröhren unten durch hölzerne Zapfen, ſo mit Leinwand umgewickelt ſind, wohl verſtopfet, ſie alsdann gleichfalls mit Waſſer anfüllt, und bis zum nächſten Gebrauche alſo ſtehen läßt. Will man nun wieder eine Deſtillation vornehmen, ſo läßt man das Waſſer aus den Kühlröhren heraus, und wiſcht ſowohl dieſe, als die Röhren des Helms mit einer Art von Flintenputzer aus.

Schlangen-

Schlangenförmige Röhren bedürfen dieſer Vorſicht doppelt, und müſſen daher nicht nur einmal, ſondern öfters mit friſchem Waſſer wohl ausgewaſchen werden.

Gläſerne Kühlröhren ſind zur Deſtillation immer die beſten; die Blaſe, oder Keſſel möge gleich bloß vom Kupfer, ſelbſt von unverzinntem Kupfer ſeyn. Damit man aber erkenne, ob Kupfertheilchen im Branntweine aufgelöſet ſind, darf man nur, entweder eine Portion mit Quaiackholz digeriren, und die Tinktur ins Waſſer gießen, wovon das niedergeſchlagene Harz grün wird, oder Salmiackgeiſt in den Branntwein gießen, wovon er blau wird, oder auch fixes im Waſſer aufgelöſtes Laugenſalz, aufgelößte Potaſche, gemeine geſchabene Seife, oder d. gl. hinein mengen, wovon er grün wird. Hat man nun durch ein- oder anderes vorbeſagtes Mittel im Branntweine Kupfer entdeckt, ſo kann man ſelben von dieſer ſchädlichen Beymiſchung wieder befreyen, wenn man ihn aus einem gläſernen Gefäſſe wiederholt deſtillirt. Kürzer aber iſt es, etwas gelöſchten Kalk in einen verdächtig ſcheinenden Branntwein oder Geiſt hineinzuthun; denn er leiſtet beydes: er entdecket das Kupfer, und reiniget zugleich den Branntwein davon. Führt der Brannt-

wein

wein Kupfer mit ſich, ſo wird die Oberfläche anfangs grünlicht, und dann völlig grün. Die Kupfertheilchen werden nach und nach zu Boden geſchlagen, und man erhält dadurch nicht nur einen unſchädlichen, ſondern auch einen guten von aller Säuere erledigten Branntwein.

Vom Eſſig, und deſſen großen Nutzen.

Unter den Dingen, deren Gebrauch und Nutzen manche Bauersleute noch nicht recht wiſſen, iſt auch der Eſſig. Dieſer dient nicht allein zu gar vielerley Speiſen, und zur Bewahrung des Fleiſches, daß es nicht fault, wenn man es in Eſſig legt, oder einen in Eſſig getauchten Lappen darum wickelt; ſondern er iſt auch ein gar vortreffliches Mittel, die Geſundheit bey Menſchen und Vieh zu erhalten. Ein paar Löffel voll guten Eſſig in eine Maß Waſſer gegoſſen, giebt das beſte kühlende Getränk, ſich bey großer Hitze damit zu erfriſchen, und zu ſtärken. Ein Trunk ſcharfen Weineſſigs ſchützet bey großer Kälte den Wandersmann vor dem Erfrieren. In bösartigen Krankheiten iſt der Eſſig ein gutes ſchweißtreibendes Mittel. Er dient wider viele giftige Sachen. Warm im Munde gehalten, vertreibt er oft die Zähnſchmerzen. Wenn man ſich in die Finger ſchneidet, oder ſonſt verwun-

det, muß man nur gleich das verletzte Glied in Eſſig halten, oder die Wunde mit Eſſig auswaſchen, und in Eſſig getauchte Tücher darauflegen: ſo hört es bald auf zu bluten, und heilt bald, ohne zu ſchwüren. In Ohnmachten und leichten Schlagflüſſen dient Eſſig, vor die Naſe gehalten, und an die Schläfe geſtrichen, dazu, daß der Kranke wieder zu ſich ſelbſt kömmt. Bey anſteckenden Krankheiten ſpritzt man Eſſig auf glühende Kohlen, oder auf einen heiſſen Stein, daß es dampfet: ſo verwahrt der Dampf die Leute, welche um einen Kranken ſind, vor dem Anſtecken. Beſonders gute Dienſte thut er auf ſolche Art, wenn die Kinderblattern, oder die Ruhr graſſiren: da muß man des Tags drey= bis viermal die Stuben und Kammern mit Eſſig durchräuchern, und die Fußböden damit beſprengen. Wider das Ohrenbrauſen iſt es gut, den Dunſt von heiß gemachtem Eſſig in das Ohr gehen zu laſſen, indem man das Ohr über den Topf hält, und ein Tuch über den Kopf und den Topf herhängt, daß der Dunſt beyſammen bleibt. Böſe Dünſte in einem Hauſe, und gefährliche Gerüche, als vom friſchen Kalke und dergleichen, ſind auch am beſten durch ſolchen Eſſigdampf zu vertreiben. Alles dieſes, und noch viel mehr Dienſte leiſtet

der

der Eſſig, nämlich guter Weineſſig, Obſt- oder Biereſſig, welcher eben ſo ſcharf, hell, und klar iſt, wie der beſte Weineſſig. Es wäre alſo eine ſchlechte Hausmutter, die nicht immer auf einen Vorrath vom guten Eſſig halten wollte, und die ihn nicht zu machen verſtünde. Wenn alſo eine iſt, die es noch nicht kann, ſo lerne ſie es nach folgender Vorſchrift:

Bey allem Eſſig, es ſey Wein- Bier- Obſt- Möhren- Syrupp- Hönig- oder Zuckereſſig, kömmt es vornämlich auf zwey Stücke an: Auf die Eſſigmutter, und auf die Wärme. Die Eſſigmutter iſt das Mittel, welches die ſaure Gährung, durch welche der Eſſig entſteht, hervorbringt, und die Wärme unterhält dieſe Gährung. Zur Eſſigmutter nimmt man friſch gebackene, oder geröſtete Brodrinde, weicht ſie in recht ſtarken Eſſig, läßt ſie wieder trocken werden, und widerholt dieſes drey- bis viermal. Dieſe Rinde thut man in das Gefäß, worinn der Eſſig angeſtellt werden ſoll. Es iſt auch gut, wenn das Gefäß vorher mit ſcharfem Eſſig ausgeſpühlt, und durchſäuert wird. Darein gießt man nun den verdorbenen Wein, oder das Bier, welches Eſſig werden ſoll. Man muß aber beydes vorher aufſieden, und wieder abkühlen laſſen. In das Bier wirft man vorher glühende Kohlen,

oder läßt glühende Eiſen darinn abkühlen, wodurch ihm die Bitterkeit und der Hopfengeſchmack benommen wird. Die ausgelöſchten Kohlen nimmt man aber wieder heraus. Das Gefäß ſezt man nun in eine mäßige Wärme, und rüttelt es täglich etlichemal um, bis der Eſſig ſauer genug iſt. Je heller das Bier oder der Wein aufgegoſſen wird, deſto beſſer wird der Eſſig. Iſt er ſauer und ſcharf genug, ſo zieht man ihn klar vom Gefäße ab in gläſerne, oder irdene Flaſchen, und verwahrt ſie wohl, mit Korbſtöpſeln verſtopft, im Keller. Einen Theil läßt man mit der Eſſigmutter im Gefäße, und dieſes bleibt an einem warmen Orte ſtehen. Wenn man nun wieder immer ſo viel abgekochtes Bier, Wein, oder auch nur Regenwaſſer nachfüllt, als man Eſſig davon nimmt, ſo geht der Eſſig im Hauſe niemals aus, und die Hausmutter kann manchen Pfenning von ihren Nachbarinnen daraus löſen. Man kann auf eben dieſe Art aus den ſchlechteſten, ſaueren, und ſchon halb verfaulten Aepfeln und Birnen einen guten Eſſig bereiten, wenn man den ausgebreßten Saft rein ausgähren läßt, bis er klar geworden, und ihn dann in Fäſſern, welche wohl mit ſcharfem Eſſig ausgeſpühlt ſind, mit einer Eſſigmutter ordentlich anſtellt, wie

oben geſagt worden. So kann man auch Eſſig aus Malz machen; indem man halb Gerſtenmalz und halb Weitzenmalz ohne Hopfen brauet, das Bier ausgähren läßt, und dann zum Eſſig anſtellet. Eben dieſes kann auch geſchehen, wenn man unter 8 Theile Waſſer einen Theil Möhrenſaft gießt, ſolches in einem weiten Keſſel bey gelindem Feuer ſieden läßt, und es abſchäumt, bis es anfängt klar zu werden. Dieſes läßt man erkalten, und in einem reinen Faße vergähren, wie den Obſtwein. Alsdann ſtellt man es zum Eſſig an. Ueberhaupt iſt aber bey allem Eſſig noch zu merken, daß die Gefäſſe, die man dazu braucht, recht rein ſeyn müſſen und daß man ihn weder in kupfernen, zinnernen, bleyernen, noch inwendig glaſirten irdenen Geſchirren machen, oder verwahren darf; weil in ſolchen giftige Theile ſind, welche der Eſſig auflöſet, und dadurch ſehr gefährlich wird.

Von der Wohnung.

Man hat viele Beyſpiele, daß in einem Dorfe, oder in einer Stadt von einerley Zahl Menſchen jährlich mehr ſterben, oder daß in gewiſſen Gegenden manche Krankheiten häufiger und gefährlicher ſind, als in andern. Und dieſes rührt oft davon her, daß ſolche Oerter in tiefen eingeſchloſſenen Thälern liegen,

gen, wo der Nord- und Oſtwind nicht durchſtreichen kann; oder auf Plätzen, wo viele böſe Feuchtigkeiten und Dünſte aufſteigen, die durch den Athem, und durch die Schweißlöcher in den Menſchen kommen, und ihn krank machen. Hat nun ein Dorf einmal eine ſolche ungeſunde Lage, ſo können freylich die Leute ihre Häuſer nicht anderswo hintragen, aber ſie können doch die Moräſte und Sümpfe durch Auszugsgräben wegſchaffen. Wo dichte Wälder ſind, kann man durch Auslichten der Bäume den Winden Raum machen, welche Gott dazu geordnet hat, daß ſie die Luft von böſen Dünſten reinigen ſollen. Auch hilft es viel, wenn man die Straſſen des Dorfes ſowohl, als die Häuſer, Höfe und Ställe ſehr reinlich hält.

Wenn aber ein Bauersmann ein neues Gebäude aufführt, ſo ſoll er die Stube um eine Elle höher machen, und auch etwas größer, als die meiſten ſind: das Haus aber ſelbſt auf einem trocknen und etwas erhabnen Orte anlegen; die Fenſter vergrößern, und ſo einrichten, daß die ordentliche Wohnung nicht gerade auf den Hof, wo beſtändig vieler Miſt liegt, zuſteht. Die Fenſter ſollte man alle Tage, auch im Winter dann und wann öffnen: weil friſche reine Luft zur Geſundheit und Stärke

ſo

ſo nothwendig iſt, als Eſſen und Trinken. Auch ſollen in zwey Ecken der Stube an der Seite nach der größern Straße zu kleine Löcher in die Wand, etwa 4 Zoll ins Gevierte, eines unten am Boden, und eines oben an der Decke angebracht, und mit Schiebern verſehen werden, die man aufmachen, und die Luft durchſtreichen laſſen kann, wenn es feucht in der Stube iſt. Die Ofenblaſen, oder Höllhäfen ſoll man aus den Stuben hinaus in die Küchen verſetzen, und ſie da in den Ofen vermauern laſſen: weil die aus dem heiſſen Waſſer beſtändig aufſteigenden Dünſte mit Urſache ſind, daß ſo viele Bauersleute am Dumpfen- und Keichhuſten leiden. Die Miſtſtätte muß man weiter von der Stube entfernen, ſonſt ſchluckt man beſtändig den Geſchmack davon ein.

Zum Bauen ſelbſt nimmt man kein anderes Holzwerk, als ſolches, welches zwey Jahre lang unter einem Wetterdache aufgeſtappelt gelegen, und von der Luft ausgetrocknet worden. Zur Füllung des Fundaments nimmt man nicht die friſch ausgegrabene Erde, ſondern zwey Fuß hoch Sand, der 6 Wochen lang im Sommer vor der Näſſe verwahrt gelegen, fleißig umgeſchaufelt, und dadurch völlig trocken und ausgewittert worden iſt. Wer

es beſſer machen will, ſtampft erſt eine Lage trock-nen Ton einige Zolle hoch feſt ein, und ſchüttet den getrockneten Sand darauf. Eben ſo laſſen ſich auch die Leimenwände völlig austrocknen, ehe man Fenſter und Thüren einſetzt, und den Luftzug verſchließt.

Iſt aber der Schwamm in einem Hauſe an den Schwellen, Lagerhölzern, oder Fußböden einmal da, ſo vertreibt man ihn durch folgendes ſichere Mittel. Man reißt die Fußböden, die den Schwamm zeigten, wieder auf, räumt die angefaulten Lagerhölzer und Dielen weg, und ſetzt dafür neu ausgetrocknete hinein, gräbt den Grund zwey Fuſſe tief aus, und füllt ihn mit ausgewittertem Sande. Das neue Holzwerk bereitet man auf folgende Art: Man läßt ein Pfund Kupferwaſſer, oder Kupfervitriol in zwey Maß Waſſer zergehen, und rührt es zuweilen um. Nach 14 Stunden beſtreicht man die Lagerhölzer, und Schwellen, die gegen den Schwamm geſichert werden ſollen, auf allen Seiten damit vermittels eines ſtarken Haarpinſels, ſo, daß das Waſſer überall hinkömmt. Nach einer Stunde wiederholt man dieſes, und zieht ſie ſodann ein. Die Fußbödendielen werden auf der inwendigen rauhen Seite eben ſo getränkt. Nun wächſt der Schwamm nicht mehr.

Mittel

Mittel wider den Salpeterfraß an Mauern.

Um zu verhindern, daß ſich in einem neu aufgerichteten Mauerwerke kein Salpeter erzeuge, müſſen die Steine feſt, hart, ſehr trocken, und nicht friſch gebrochen ſeyn. Je länger ſie an der Sonne und Luft gelegen haben, deſto beſſer. Ziegelſteine müſſen bis zum Klingen hart gebrannt ſeyn, und noch beſſer ſind ſogenannte Glasziegel, welche von der Hitze mit einem grünen Glanze überzogen ſind. Auch dürfen die Ziegelſteine an keinem feuchten Orte gelegen, und keine Näſſe angezogen haben. Zum Kalk muß man keinen andern, als Sumpf- oder Lederkalk nehmen, und je länger dieſer in der Grube eingerührt gelegen hat, deſto beſſer; und wenn er 10 Jahre alt wäre. Hat man keinen andern als Mehlkalk, ſo muß er wenigſtens von allem Staube und Schmutze verwahrt bleiben, und man rührt ihn in eine Grube, und macht Sumpfkalk daraus. Vom Sande ſchwemmt, oder wäſcht man alle thonigten, oder leimigten Theile in einer Grube mit vielem Waſſer ab, läßt ihn hernach lange an einem trocknen Orte in der Luft liegen, und ſchuppt den Haufen zuweilen um, daß er recht austrocknet. Durch dieſe Vorſicht bleiben die Mauern nicht

allein

allein vom Salpeter verſchont, ſondern werden auch viel dauerhafter. Die Hauptſache iſt aber, daß man Steine, Kalk und Sand zwey, drey Jahre vorher anführt, ehe der Bau angeht. Denn bey keiner Sache trifft das Sprichwort: **Was bald wird, vergeht bald**, mehr ein, als beym Bauen.

Solchen Mauern, welche einmal vom Salpeter angefreſſen ſind, iſt auf folgende Art abzuhelfen. Man bricht an den Flecken, welche angefreſſen ſind, nicht nur den Kalk los, ſondern auch die angegangenen Steine, ſo tief der Fraß in die Mauer hinein geht: Dann ſpritzt man das ganze Fleck vielmal mit Waſſer aus, um das Salz heraus zu langen; und wenn es ganz ausgetrocknet iſt, mauert man es mit Glasziegeln, oder andern völlig dürren oder feſten Steinſtücken wieder zu. Statt des Sandes nimmt man zum Bewerfen der Mauer klar zerſtoſſene Scherben von zerbrochenen Töpfen, Schüſſeln und dergleichen, welches einen dauerhaften Mauerüberzug giebt, in welchen kein Salpeter aus der Luft eindringen kann. Und dergleichen braucht man auch an feuchten Orten, wo Salpeterfraß zu fürchten iſt, zum Aufmaueren ſelbſt. Man ſieht daraus, daß nichts ſo ſchlecht iſt, aus dem der

Menſch nicht durch Verſtand und Klugheit Nutzen ziehen könnte, und daß ein guter Hauswirth auch die zerbrochenen Scherben an einem ſonſt unnützen Orte aufſammeln muß, um ſie zu ſeiner Zeit zu brauchen, oder andern damit zu dienen.

Von den Hausgeräthſchaften.

Mit den Hausgeräthſchaften, als Tiſchen, Stühlen, Bänken, Schränken, Milchgefäſſen, Töpfen, Schüſſeln, Pfannen, und allen andern Sachen hat man Folgendes für die Geſundheit zu beobachten.

Alle Geſchirre, auch Meſſer, Gabeln, Löffel, welche des Mittags gebraucht werden, dürfen nie bis auf den Abend unaufgewaſchen liegen bleiben. Am vorſichtigſten aber muß man mit kupfernen, meſſingenen, zinnernen und bleyernen Geſchirren ſeyn. Man weis aus gar vielen traurigen Exempeln, daß der Grünſpan, der ſich in den kupfernen Geſchirren anſetzt, wenn ſie auch noch ſo blank und reinlich gehalten werden, ein tödtliches Gift iſt. So ſpeiſten vor ungefähr 10 Jahren über 40 Perſonen von der königlich-franzöſiſchen Leibgarde in ihrem Gaſthauſe grüne Bohnen. Nach der Tafel klagten ſie ſich alle, und wurden krank. Mehrere ſtarben an ſolchen Zufällen, wie ſie vom Gifte her-

kom-

kommen, und die übrigen mußten alle lange davon leiden. Man unterſuchte die Sache, und fand, daß die genoſſenen Bohnen in Kupfer gekocht, und einige Zeit darinn ſtehen geblieben waren, und das Kupfer war nicht überzinnt geweſen. Wenn aber auch die kupfernen Geſchirre überzinnt ſind, iſt es doch gefährlich. Man muß aber vor allen Dingen keine Speiſe, die darinn gekocht iſt, darinn ſtehen, und erkalten laſſen, und ſie müſſen immer rein gehalten werden, daß ſich kein Grünſpan anſetzen kann. Beſonders muß man ſich mit ſauern und fetten Speiſen, oder zerlaſſenem Fette, auch mit der Milch vorſehen, wodurch der Grünſpan am ſtärkſten ausgezogen wird.

Das Bley, welches die Zinngieſſer unter das Zinn miſchen, iſt ein eben ſo gefährliches Gift. Man darf daher keine Milch, oder ſauere Speiſen, auch keine ausgeſchlagenen Eyer im Zinne ſtehen, noch weniger darinn erkalten laſſen.

Meſſingene Geſchirre ſind gleichfalls gefährlich wegen des Grünſpanes. Die beſten ſind aber eiſerne, inwendig mit Zink überzogen, und dann irdene. Doch dürfen dieſe keine ſtarke Glaſur haben; weil die Töpfer gemeiniglich zu viel Bleyaſche zur Glaſur nehmen. Man könnte aber aus feinem

Sande, mit einem Zuſatze von Salpeter, ohne Bley-aſche, eine ſchöne Glaſur bereiten, wobey die Geſundheit niemals Gefahr laufen würde.

Vom Ueberwintern der Fiſche.

Um die Fiſche gut zu überwintern, muß 1) der Boden des Behälters vom Schlamme, und allem, was der Fäulung unterworfen iſt, rein gehalten; 2) Wenn tiefer Schnee fällt, ſolcher weggeſchafft, und einige Löcher in das Eis gehauen werden, damit das Waſſer ausdünſten könne. 3) Muß der Behälter alſo verwahrt werden, daß kein Schnee, oder anders fremdes Waſſer hinein laufe; ſollte es aber dennoch geſchehen, ſo muß durch Aufeiſen geholfen werden. 4) Muß ein von geſchrottenem Malze, Schafmiſte und fetter Erde oder Leime gemachter, und in mehrere Stücke gewürgter Teig hineingeworfen werden, wodurch die Fiſche ſowohl des angenehmen Geruches, als der Nahrung wegen, ſich in die Tiefe zu ziehen gelockt, und daher nicht leicht erfrieren werden.

Einen Teich mit verſchiedenen Gattungen von Fiſchen anzufüllen.

Gegen Ende Aprils oder Anfang Mays nimmt man die Wurzel von einer Weide, die an dem Ufer eines Flußes, oder Teiches wächſt, und die

voll

voll kleiner Fäſerchen oder Würzelchen iſt, macht die Erde von der Wurzel rein weg, bindet ſie an eine Stange, und ſteckt dieſe in einen Fluß oder Teich, welcher mit ſolchen Fiſchen, als man verlangt, angefüllt iſt: die Fiſche werden ſich bald herum um die Wurzel verſammeln, an derſelben ſtehen bleiben, und ihren Leich oder Rogen fahren laſſen, welche zwiſchen den Fäſern der Wurzel hängen bleiben wird. Nach einigen Tagen nimmt man die Wurzeln ſamt der Staude aus dem Waſſer heraus, trägt ſie in denjenigen Kanal, oder Teich, den man mit Fiſchen beſetzt haben will, und zwar ſo, daß die Wurzel nur ungefähr drey Zolle oder einer halben Handbreit unter der Oberfläche des Waſſers zu liegen komme; ſo wird man binnen 14 Tagen ringsumher eine Menge junger Brut wahrnehmen. Will man mehr als Einen Graben, oder Teich mit Fiſchen beſetzen, ſo hat man bloß darauf zu ſehen, daß die Wurzeln in dem erſten Waſſer nicht zu lange liegen bleiben, weil ſonſt die Sonnenwärme den ganzen Leich ausbreiten, und diejenigen Fiſche ſich von den Wurzeln losmachen, und fortſchwimmen würden, folglich für den zweyten zu beſetzenden Teich keine Brut mehr übrig bliebe.

Etwas vom Buttermachen.

Das Buttern, oder Buttermachen geſchieht in beſonders dazu beſtimmten Gefäſſen: Die gemeinſte Art von ſolchen Gefäſſen iſt das Butterfaß. Es iſt enger nnd tief, und läuft oben etwas ſchmal zu: durch den Steckel des Faßes geht der Stiel des Butterſtößers, welcher das Loch genug ausfüllen kann.

Sowohl das Butterfaß, als der Stöſſer müſſen immer rein gehalten werden.

Im Winter muß man an einem warmen, im Sommer aber an einem kühlen Ort buttern: es trägt dieß vieles zur Güte der Butter, und zur geſchwinden Verfertigung derſelben bey, da der Rahm im Sommer wegen der darinn befindlichen Hitze, und im Winter wegen der Kälte ohnehin ſchwer zuſammen gehet; aus dieſem Grunde muß man eben im Sommer entweder früh Morgens, oder Abends, im Winter aber in der Mittagszeit buttern.

In vorbeſchriebenes Butterfaß wird der Rahm gethan, und ehe man ihn hineingießt, kann man ihn erſt durch reine grobe Leinwand gießen, um alle Unreinigkeit zu entfernen, dann fährt man mit dem Stöſſer ſo lange auf und nieder, bis ſich der

Rahm

Rahm zuſammen gegeben, und zu Butter geworden. Man erkennt letzteres an dem hellen und feinen Tone, den das Butterfaß giebt, nachdem man eine Zeit lang geſtoſſen; merkt man dieſes, ſo öffnet man das Butterfaß, und zeigen ſich gelbe Klümpchen darinn, ſo iſt die Butter fertig, und weiter nichts mehr übrig, als ſelbige zuſamm zu bringen; zu dem Ende löſt man die an den Seiten des Faßes und des Stöſſers angehängte Butter ab, und läßt ſie zu Boden ſinken, macht den Deckel wieder zu, und fährt fort zu ſtoſſen, jedoch viel gelinder, als anfangs; auf dieſe Art giebt ſich die Butter völlig auf einen Klumpen zuſamm.

Die Butter erreicht im Faße noch nicht ihre Vollkommenheit, ſie muß nach dem Stoſſen noch geknettet, und von der Buttermilch befreyet werden; dem zu Folge wird ein Klumpen nach dem andern geknettet, und ſo lange im Waſſer gewaſchen, bis alle Buttermilch heraus, und die Butter eine gehörige Feſtigkeit erlangt.

Nach dieſem Verfahren wird ſie geſalzen, und von neuem geknettet, damit das Salz ſich vollkommen vermiſche; dann in halbe, oder ganze Pfunde getheilet, und bis zum Verkaufen an einen kühlen Ort gebracht.

Was

Was von dem Milchwerke, nachdem die Butter herausgezogen, übrig bleibt, beſtehet in der Buttermilch: dieſe kann man als Suppe für das Geſind, oder, mit Kleyen vermengt, für das Federvieh brauchen.

An einigen Orten macht man eine Art gewärmter Butter, die auch dieſen Namen führt, und von vortreflichem Geſchmacke iſt. Sie läßt ſich einen Monath halten, ohne ſtark zu werden. Man macht ſie folgender Geſtalt: Wenn die Milch 10 Stunden geſtanden, und der Rahm ſich oben angeleget hat, ſo ſezt man das Milchgefäß in ein anderes, das bis zur Höhe der Milch mit Waſſer angefüllt iſt, ſtellet dann beyde an ein gelindes Feuer, ſo lange, bis der Rahm ſich von der Milch völlig abgeſöndert hat, und die darunter befindliche Milch eine bläulichte Farbe angenommen; alsdann nimmt man den Rahm mit einem durchlöcherten Gefäße ab, und will man ihn einige Tage aufbewahren, ſo muß man ihn täglich in ein anderes Gefäß gießen, und keine Milch dazu laſſen; übrigens verfährt man auf die gewöhnliche Art.

Man hat Mittel gefunden, auch aus bloſſer Milch, ſo wie ſie von der Kuh kömmt, Butter zu machen, und dieſes geſchieht bloß durch die ge-

ſchwindere und ſtärkere Bewegung; zur Erleichterung der Arbeit hat man eine Maſchine erfunden, in welche eine große Quantität Milch gebracht, ſchnell herumgetrieben wird, und ſo nach kurzer Zeit Butter giebt. Die Butter wird gut, hält ſich aber nicht ſo lange, als die gewöhnliche.

Bey dieſer Art, Butter zu machen, bleiben die käſigten Theile in der Buttermilch, legt man in ſelbige Laab, ſo laufen die kräftigen Theile zuſammen, und die Molke bleibt oben ſtehen; man macht Käſe davon, ſie werden aber nicht ſo gut.

Aus der zurückgebliebenen Molke macht man, da in ſelbiger noch viele blichte Theile zurückbleiben, wieder Butter, die man Molkenbutter nennt, und zwar folgender Geſtalt: Nachdem ſich die käſigten Theile abgeſondert, gießt man die Molke ab, bringt ſolche in flache Gefäſſe, und läßt ſie ruhig ſtehen: der darinn noch befindliche Rahm ſezt ſich oben auf, man nimmt ihn auf die gewöhnliche Art ab, und ſchlägt ihn wie gewöhnlich. Man bekömmt zwar davon weder an Menge, noch an Güte eine Butter, die mit anderer zu vergleichen wäre, jedoch kann man ſie dadurch verbeſſern, wenn man in den Molkenrahm ¼ guten, thut,

als-

alsdann wird ſie, beſonders für das Geſind, noch immer gut genug zu gebrauchen ſeyn.

Bier im Sommer vor dem Sauerwerden zu bewahren.

Die Urſache, warum das Bier ſauer wird, iſt gemeiniglich in den Fäſſern ſelbſt zu ſuchen, in welchen man es aufbehält. Sie werden mehrentheils nur nachläßig ausgeſpühlt; durch dieſes Verfahren wird der am Holze feſtſitzende ſauere Schleim nicht abgenommen, und das Bier nimmt alsdann, ſo bald es einen Tag auf einem ſolchen Faße gelegen, einen gewiſſen Grad von Säuere an, der in der Folge dem Geſchmacke zuwider iſt.

Will man nun ein Faß recht rein haben, ſo füllet man es halb mit Waſſer an, nimmt glühend gemachte Kieſelſteine, und wirft davon ſo viele durch das Spunbloch in das Faß, bis ſie das darinn befindliche Waſſer zum Kochen bringen. Hört dieſes ſodann auf zu kochen, und der Geruch verräth noch einen übeln Geſchmack des Faßes, ſo wird dieſer Handgriff wiederholt, bis alle Säuere aus dem Faße heraus iſt. Alsdann ſpühlet man es mit klarem und reinem Waſſer noch etlichemal aus, und füllt es ohne weitere Beſorgniß mit Bier an.

In einigen Gegenden pflegen die Bräuer die geſpaltene und aufgetrocknete Wurzel eines Krautes, welches von einigen Glumm, von andern Benediktwurz genannt wird, in einen Beutel zu nähen, und in das Bierfaß zu legen, um das Bier dadurch ſowohl ſchmackhaft zu machen, als vor der Säuere zu bewahren. Dieſe Wurzel muß vor dem Johannistage ausgezogen werden, weil ſie alsdann ihren beſten Saft hat. Sie wachſet auf dem Felde, trägt gelbe breitblätterichte Blumen, und wenn dieſe abfallen, bleibt ein runder und zackigter Kopf, wie ein kleiner Gallapfel. Die Wurzel ſelbſt hat beynahe den Geruch einer Gewürznelke.

Sauere Kirſchen einzumachen.

Zu zwey Pfund ſaueren Kirſchen nimmt man ein Viertel, oder etwa ein halb Pfund Zucker, ein Seidel Weineſſig, ein Quintel Zimmet, und ein halbes Quintel Gewürznelke.

An den Kirſchen müſſen die halben Stiele bleiben; ſodann werden die Kirſchen in eine ſteinere Büchſe gelegt, und das gröblich zerſtoſſene Gewürz allenthalben dazwiſchen geſtreut. Der Eſſig wird ſodann mit Zucker abgekocht, abgeſchäumt, und ſo lange, bis er nur noch milchwarm iſt, bey Seite

geſtellt,

geſtellt, darauf aber über die Kirſchen gegoſſen, und hernach das Gefäß wohl verwahrt.

Wie aus Früchten von einheimiſchen Bäumen und Sträuchern, auch andern inländiſchen Gewächſen, verſchiedene Gattungen Oeles zu gewinnen wäre, die die Stelle des aus Frankreich und Italien kommenden Olivenöls füglich erſetzen könnten.

In den meiſten deutſchen Ländern giebt es Wallnüße in der Menge, und es müßte derer in noch weit größerer Quantität geben, wenn man an den Straſſen, und ſonſt an ungenützten Oertern dergleichen Bäume heranzuziehen die Mühe ſich nehmen wollte, von denen der Ertrag, um des daraus zu gewinnenden feiner und wohlgeſchmackten Oels willen, von einiger Erheblichkeit werden könnte. Wenn das Oel aus Wallnüßen mit Sorgfalt gepreßt wird, ſo kann es das feine Gardſeeröl füglich erſetzen. Es hat jemand einige Tage nacheinander Salat mit dergleichen Nußöl angemacht gegeſſen, und gefunden, daß es jenem gar nichts nachgiebt, obgleich dieſes Oel bereits zwey volle Jahr alt war. Die Nüße geben allzeit ſo feines Oel, wenn ſie an einem ſchattigten, trocknen, aber zugleich lüftigen Orte gut getrocknet, hernach beym Aufmachen die,

welche

welche ſchon etwas angegangen ſeyn möchten, auf die Seite gethan, die guten aber kalt gepreßt werden. Denn ſo, wie man in Frankreich von denſelben Oelbäumen gutes und ſchlechtes Oel gewinnt, je nachdem man damit umgeht, ſo verhälts ſich auch mit den Wallnüßen. Ein Vortheil, den man bey den leztern, vergleichungsweiſe mit den Oliven, noch voraus hätte, wäre dieſer, daß man mit den Nüßen wegen des Preßens ganz und gar an keine Zeit gebunden wäre, aus Urſache, weil die getrockneten Nüße ſich ganz wohl aufbehalten, und zu jeder Zeit preſſen laſſen, da man hingegen die Oliven bald, nachdem ſie eingeſammelt worden, auf die Preße bringen muß. Ueberhaupt könnte man, wenn man ſich ernſtlich darauf legte, das aus Italien kommende ſogenannte Baum- oder Olivenöl bey uns ganz leicht vermiſſen, und käme es nur darauf an, daß man mit andern öhlreichen Pflanzen und Früchten Verſuche anſtellte. Es giebt einen in Schweden zu erſt, ſeither aber auch in Deutſchland, angepflanzten Oelrettig, der, nach den Zeugniſſen derer, die damit Proben angeſtellt haben, ſo vortheilhaft, oder noch vortheilhafter im Anbaue, als der Reps, ſich verhält, und ein Drittheil, auch wohl die Hälfte ſeines Gewichts, an

Oel

Oel abgiebt. Mit Mohnöl wird das gemeine Baumöl in Frankreich häufig verfälſcht, oder vielmehr verbeſſert, denn es giebt ſelbiges beym Brennen weniger Ruß, als Baum- und Rüböl, und pflegt bey der gewöhnlichen Kälte nicht zu gerinnen. Dotter, oder Leindotter wird in Sachſen, in der Laußnitz, und auch in Böhmen hin und wieder gebaut; das Oel, ſo man daraus erhält, gerinnt gar nicht. Aus Bucheckern, oder ſogenannten Büch(«eln bekömmt man, wie wir ſchon oben geſagt, gutes und hinlängliches Oel, das nicht allein zum Wollwaſchen ſtatt der Seife, ſondern auch zur Füllung der Lampe treflich dient.

Man kann auch mit den Beeren der Reinweide und des Hartriegels, wie auch mit den Körnern der Sonnenwendblumen, und den ſogenannten großen Springkörnern aus 8 Pfund dergleichen Saamen 3 Pfund und 4 Loth gutes Lampenöl auspreſſen.

Eine ſonderbare Art, wilde Enten zu fangen.

Man nimmt einen großen Kürbiß, höhlet ihn aus, und macht Löcher hinein, um bey ſelbigen durchſehen, und Athem ſchöpfen zu können. Der Jäger bedient ſich dieſes Kürbißes ſtatt eines Helmes, und ſteigt ins Waſſer bis an den Hals, ſo, daß

der Kürbiß zu ſchwimmen ſcheint, und die Enten nicht ſcheu macht. Er nähert ſich ihnen allmählich, ergreift die Enten bey den Füſſen, zieht ſie an ſich, und ſteckt ſie lebendig in einen Sack, den er am Gürtel befeſtigt hat. Sind die Enten in Menge vorhanden, ſo kann man, ohne ſie wild zu machen, ſie unter dem Bauche befühlen, und nur die fetteſten wählen.

Champignons in Menge zu zügeln.

Um häufige Champignos zu erhalten, ſammle man faules Ulnen- Weiden- und Pappelnholz, grabe ſelbiges in die Erde, bedecke es ſodann mit Laube von dieſen Baumarten, und begieße das Erdreich mit Waſſer, in welchem vorhin Salpeter aufgelößt worden. Auf dieſe Art kommen in folgendem Jahre häufige Champignons auf dergleichen Plätzen hervor.

Etwas von der Teichfiſcherey.

Man fiſchet die Teiche entweder im Frühlinge, zur Faſtenzeit, oder im Herbſte, je nachdem man beſſere Gelegenheit hat, die Fiſche anzubringen. Damit die Teiche zur Fiſchenszeit recht bequem ſeyn, zieht man die Schlägel, Zapfen, oder die Brettel an den Ständern nach der Größe der Teiche, und nach der Menge des Waſſers. Früh Morgens in der

Kühle

Kühle iſt es am beſten fiſchen. Da bleiben die Fiſche lieber, und laſſen ſich lieber führen. Auf den erſten Zug mit der Wathe oder dem Fiſchnetze bekömmt man meiſtentheils Hechten, weil ſie nicht gern im trüben Waſſer bleiben. Erſt im zweyten und dritten Zuge nach aufgetrübtem Waſſer fängt man Karpfen. Nach dem letzten Zuge erwiſcht man verſchiedene Gattungen, die Hechten, die groſſen und kleinen Karpfen, die Speiſefiſche, jede allein. Man thut ſie in mit friſchem Waſſer gefüllte Fiſchwannen, wägt, und verkauft ſie. Iſt kein Käufer vorhanden, ſo werden ſie in Behälter, oder Einſatze eingelaſſen.

Bey Teichen, welche Ständer mit Vorſatzbretteln haben, verhüttet man das Ausreiſſen der Fiſche mit einem vorgeſetzten Dratgitter, welches ſo enge iſt, daß kein kleiner Fiſch durchgehen kann. Bey Schlägeln, oder Zapfenſtändern lüftet man den Zapfen anfänglich nur ein wenig, hernach bis auf die Hälfte, damit das Waſſer fein ſachte ablaufe; ſo bleiben nicht viel Fiſche im Schlamme ſtecken, die Fiſcher müſſen ſich wohl in Acht nehmen, daß ſie die im Schlamme liegenden Karpfen nicht zertreten. Auch beym Herauslangen ſoll man die Fiſche nicht grob drücken, ſtoſſen, oder

wer=

werfen, ſonſt werden ſie matt und ſchwach, und dauern nicht lange. Wenn etwa beym Ablaſſen einige Fiſcheln durch das Zapfenloch in die Ablaß-rinne gekommen ſind, wo ſie umkommen müßten, ſo verſtopft man den Ablaß, bis ſich wieder eines halben Knie tief Waſſer geſammelt hat. Dann zieht man den Zapfen wieder gähling heraus, und ſetzt entweder am Ausgange der Ablaßrinne einen Fiſchbeeren vor, oder verwahret den Abfall auſſer-halb des Dammes mit einem Zaune, ſo ſtößt das Waſſer die Fiſche durch die Ablaßrinne heraus, entweder in den vorgeſetzten Beeren, oder bis zum Zaun, wo man ſie fangen kann.

Das Verführen der gefangenen Karpfen, Hechten, oder Setzlinge über Land, oder von einem Teiche zum andern, muß bey kühlem Wetter, oder in der Nacht geſchehen. Man nimmt zu dieſem Ende auf einen Zentner Fiſche eine Tonne von 18 bis 20 Eimer Waſſer, und läßt ſie oben 3 Quer Finger weit leer, damit die Fiſche ihre Köpfe nicht anſtoſſen. Das Spundloch wird mit Stroh ver-ſtopft, damit ſie Luft haben. Man ſtreuet auch Pfeffer, oder Peterſilge in das Faß, damit ſie friſch bleiben, und nicht abſtehen. Drey Stücke Schleihen unter die Karpfen und Hechten gethan,

thun

thun eben dieſen Dienſt. Denn dieſe ruhen nicht, ſondern arbeiten immer unter den Fiſchen herum. Beym Auf- und Abladen ſoll allzeit jemand das Faß mit dem Waſſer rütteln, entweder unmittelbar, oder mittels der Deichſel. Daher ſoll man auch im Fortführen ohne große Noth nicht still halten.

Unterdeſſen ſieht man öfters dazu. Wenn die Fiſche mit den Mäulern in die Höhe gehen, (welches ein Zeichen der Mattigkeit iſt), ſo muß man ihnen friſches Waſſer geben. Man rüttelt das Faß inzwiſchen, daß es immer übergehe, und der Schleim von Fiſchen herausſtoſſe. Vor dem Weiterfahren läßt man das Waſſer auf 3 Quer Finger leeren Raum wieder heraus.

Zur Winterszeit gefrieren die Fiſche öfters, daß ſie wie ein Stück Holz erſtarren. Das beſte Mittel, ſie wieder aufzuthauen, iſt, wenn man ſie alſobald in friſches Waſſer legt. Da kann man das Eis oben von den Schuppen abſtreifen. In einer warmen Stube thauen ſie auch auf, und werden wieder lebendig. Dieſe ſollen aber nicht ſo wohlgeſchmackt mehr ſeyn, als jene. Nach der Ausfiſchung räumt man ſowohl den Teich, als die dahin führenden Gräben von dem Schlamme, wel-

cher im Frühlinge einen guten Dünger in Feldern und Gärten abgiebt, nachdem er über Winter wohl ausgefroren, und von der Luft durchgeſtrichen worden. Das Schilf und Rohr iſt gut zur Streue. Alsdann läßt man den Teich wieder mit Waſſer anlaufen, wenn ſie im Frühjahre beſetzt werden ſollen.

Rothes und ſchwarzes Wildprett lange zu erhalten.

Das rothe, oder Hirſchenwildprett reibt man wohl mit Salz, und halb geſtoſſenen Wachholderbeeren; ſchichtet es in ein eichenes wohl verpichtes Fäßl, ſchlägt dieſes zu, daß keine Luft eindringen könne, und wälzet es in dem Keller, wo es aufbehalten wird, öfters hin und her. Einige nehmen auch Koriander dazu. Man kann auch zwiſchen jeder Lage von dem bemeldten etwas ſtreuen. Was zum Kochen heraus genommen wird, wird eine Zeit lang gewäſſert, und das Fäßl wieder gut vermacht.

Das ſchwarze, oder Schweinwildprett wird 3 oder 4 Stunden gewäſſert, und ſauber ausgewaſchen. Hernach ſiedet man es in Wein, Weineſſig und Waſſer, zu gleichen Theilen genommen, nebſt ein oder zwey zerſtückten Zwiebeln, gröblich geſtoſſenem Pfeffer, Kardamomen, Zimmet, Muſkat-

blühe,

blüthe, Salz, ein wenig Wachholderbeeren, etlichen Roſmarinſträußeln und Lorberblättern, wechſelweiſe geſchlichtet. Nach dem Sude legt man es auf ein ſauberes Leintuch, daß es trockne und abkühle. Endlich ſchlichtet man es in einen großen Hafen, und gießt die etwas abgekochte Brühe ſamt dem Gewürze darüber. Sollte nicht ſo viel Fette auf der Brühe ſeyn, daß dieſe gänzlich damit oben bedeckt ſey, kann man zerlaſſenes friſches Schmalz nach einiger Abkühlung darauf gießen, um der Luft allen Zutritt zu verſperren. Der Hafen wird mit einem Tuche verbunden, mit einer Stürze bedeckt, und in den Keller geſezt. Ein Halbjahr, und länger, erhält es ſich auf dieſe Weiſe. Sollte es in großer Hitze riechend geworden ſeyn, ſo ſiedet man Kälberfüſſe auf eben dieſe Art, als vorher das Wildprett, und gießt die Brühe davon auf das riechende Wildprett, nachdem dieß aus friſchem Waſſer etlichemal ſauber herausgewaſchen worden. Weiters verfährt man wie oben.

Guten Senf zu machen.

Man nimmt guten, klaren und ſüßen Moſt, ehe er noch anfängt zu gähren, und ſiedet ihn mit etwas Limonie- und Pomeranzenſchalen in einem neuen Topfe bis auf die Hälfte ein, damit er ſüß werde,

und

und ſüß bleibe, und nicht mehr gähre. Dieſen gießt man laulicht nach und nach in einen groſsen Weidling auf bitteres und ſüßes Senfmehl, entweder zu gleichen Theilen, oder wenn man den Senf etwas herber haben will, auf noch einmal ſo viel bitteres, als ſüßes Senfmehl; dazu thut man fein geſtoſſenen Zimmet und Gewürznelken, von jedem ein Loth auf 4 Maß Senfmehl gerechnet. Alsdann rühret man den Senfteig wenigſtens eine halbe Stunde lang mit einem neuen Kochlöffel wohl ab, und gießt immer Moſt nach, bis er die verlangte und gehörige Dichtigkeit erhalten hat; denn er zieht beſtändig an, und wird gleich wieder dichter. Daher muß man vom Moſte etwas vorräthig aufbehalten, um ihn wieder verdünnen zu können. Im Keller, in gläſernen wohl verſtopften Flaſchen, läßt er Jahre lang ſich bewahren. Beyläufig bedarf man noch einmal ſo viel Moſtes, als Senfmehls.

Von der Anlage einer Faſanerie, und der Wartung der Faſanen.

Eine Faſanerie überhaupt erfodert Holz, Wieswachs, Acker, hinlängliches Waſſer, und endlich Sonne, das iſt, einen warmen, gegen Aufgang, oder Mittag gelegenen Ort. Holz von allerhand

Laub- und Buſchhölzern, welche Beere tragen, iſt ſehr zuträglich, weil die Faſanen die Beere gerne genieſzen; gar hohe und alte Eichen, wie auch andere Bäume, ſind dabey nicht viel nüze, weil die Raubvögel gerne darauf fallen, und der Faſan zur Nachts nicht auf dem Boden bleibt.

Wieswachs muß deßwegen dabey ſeyn, weil die Faſanen gerne darinn brüten, und ſich von allerhand Würmern, Fliegen und Ameiseyern nähren können, allerhand gute Kräuter und Grasſaamen auf den Wieſen finden.

Aecker gehören nothwendig dazu, denn ſie brüten zum Theile in dem über Winter beſtellten Weizen und Rübſaamen, fallen überhaupt mit den Jungen in die Felder, wo ſie ihr völliges Geäß haben, auch nach der Aernte in die Stoppelfelder, und ſuchen das ausgefallene Getreid fleißig auf.

Waſſer muß in einer Faſanerie darum vorhanden ſeyn, weil ſich die Faſanen gerne an den Ufern aufhalten, wo ſie reines Waſſer und groben Sand haben, Schnecken und allerhand Gewürme finden, auch zur Winterszeit an warmen Quellen ſitzen, und ohne beſondere Fütterung leben. Endlich

Sonne; die lieben die Faſanen ungemein: urſprünglich ſtammen ſie aus warmen Ländern her;

daher ſie die Kälte, oder eine allzurauhe Gegend, nicht wohl ertragen können.

Bey Anlegung einer Faſanerie kann man zweyerley Wege einſchlagen; Man kann entweder mit Daranwendung beträchtlicher Koſten eine ſtarke, oder nur mit weit geringerer Ausgabe, eine ſogenannte wilde Faſanerie anlegen.

Zu einer ſtarken Faſanerie ſind folgende Gebäude vonnöthen:

1) Das Faſanenhaus; 2) fünf bis ſechs Zwinger, oder Theilungen; 3) ein Brut- oder Hühnerhaus; und endlich 4) des Faſanenwärters Wohnung.

Das Faſanenhaus, worinn die Faſanen den Winter und Sommer hindurch gehalten werden, muß mit Ziegeln gedeckt, ungefähr 60 Schuhe hoch, und 30 breit, und in der Länge quer durch mit einer Scheidwande verſehen ſeyn, in deren Mitte ein Kachelofen angebracht ſeyn muß, deſſen beyde Seiten heitzen.

Der oberſte Boden kann mit Brettern belegt werden, damit man das Futter aufbewahre; der Fußboden aber wird mit Mauerſteinen gepflaſtert, jedoch nur zur Hälfte; die Hälfte, worauf das Futter zu ſchütten kömmt, wird bloß mit Leim und Sand bedeckt. Durch die Mauer werden unten,

nach dem Zwinger zu, Löcher gemacht, die von auſſen mit bretternen Aufzügen verſehen ſeyn müſſen, damit die erwachſenen Faſanen nach Gefallen dadurch ein- und ausgelaſſen werden können. In der Stube macht man vom ſaubern Holze, von unten bis oben an, ſchregweiſe übereinander, Gerüſte, worauf die Faſanen ſitzen können. So lang nun das Haus iſt, ſo lang wird auch von der Seite, wo die Hausthüre hineingeht, ein Zwinger mit einer Brettwande gemacht, auch können derer fünf bis ſechs ſeyn. An jedem derſelben wird ein kleines Häuschen angelegt, worinn die Faſanen des Nachts verwahret, und Morgens wieder in den Zwinger können herausgelaſſen werden. In dieſem Zwinger müſſen Aecker, Buſchwerke, und, wo möglich, durchflieſſendes oder hergeleitetes Waſſer ſich befinden.

Neben dieſen Zwingern wird das Bruthaus angelegt: dieſes wird mit Ziegeln bedeckt, und in deren Mitte, der Länge nach, eine Scheidewand durchgeführt; die Fenſtern werden mit Gittern, und die Stube mit Brutfächern verſehen, und ſo eingerichtet, daß ſich die Bruthennen einander nicht ſehen können.

In einiger Entfernung von dem Bruthauſe kömmt ein Hühnerhaus zur Bewahrung der Trut-

und Hofhühner zu ſtehen, welches ungefähr 24 Schuhe lang, 12 Schuhe breit, 7 Schuhe hoch, und in 4 Theile untergetheilet ſeyn muß.

Des Faſanenwärters Wohnung muß bequem ſeyn, und ſo viel Kammern haben, daß er die Eyer, und die bey einer Faſanerie nöthigen Geräthſchaften verwahren könne; es muß ſich eine Scheune, und auf einer Seite derſelben auch die benöthigte Stallung für Kühe dabey befinden, die wegen des zur Erziehung der Faſanen erfoderlichen Käſewerks und Milch nothwendig gehalten werden müſſen.

Damit der zu einem Faſanengarten beſtimmte Ort in gutem Stande erhalten werde, iſt es überdieß nöthig, daß er mit einer Wand umgeben ſey, in welcher unten wenigſtens alle 200 Schritte von einander ſich Löcher befinden, bey welchen inwendig allzeit Fallen aufgeſtellt ſeyn müſſen, damit ſich die nach dem Faſanengarten ziehenden Raubthiere fangen, und getilget werden können.

Die Wartung der Faſanen ſelbſt iſt folgende: Im März giebt man in jedem Zwinger einen Hahn mit 9 bis 10 Hühnern, und füttert ſie fleißig mit Weitzen, oder Halbgerſten, mit friſchem, grobem Sande vermiſcht. Alle Abende, nachdem die Faſanen eingetrieben ſind, muß man nach den Eyern

ſehen, und ſie fleißig einſammeln. Hat man nun 2 = bis 300 beyſamen, ſo ſetzt man im Märzen oder April die Hühner zum Brüten an, und legt einer jeden in dem Bruthauſe in ihrem beſondern Fache 20 Eyer unter. Sie können auch Truthühnern, deren natürliche Wärme ſehr ergiebig, und wirkſam iſt, untergelegt werden.

Die Bruthühner müſſen alle Tage zweymal von den Eyern abgeworfen, und ihnen Futter, und friſches Waſſer vollauf, und beſtändig gegeben werden.

Wenn nun die Jungen aus den Eyern kriechen, (welches gemeiniglich in 24 oder 25 Tagen zu geſchehen pflegt), ſo muß man fleißig auf die Bruthennen Acht haben, daß ſie dieſelben nicht zertreten. Man giebt ihnen noch gutes Futter, auf daß ſie ſitzen bleiben, und läßt die Jungen noch 2 Tage unter ihnen, bis ſie recht trocken werden. Alsdann hebt man ſie heraus, und räuchert ſie, wenn ſie 3 oder 4 Tage alt ſind, mit Eiſenkraut, Fenchel, Schalen von ausgebrüteten Faſaneneyern, Erbſenſtroh und Wachskugeln; den Rauch läßt man durch das Sieb gehen, und alsdann werden ſie in das Faſanenhaus geſetzt. Wenn eine kühle Witterung einfallen ſollte, ſo kann man einheitzen, oder

den Tag über die Käſten an die Sonne ſetzen, des Abends aber werden ſie allzeit wieder eingeſtellt.

Das Futter der jungen Faſanen iſt anfänglich das Weiße von hart geſottenen Eyern, das klein gehackt, und mit etwas Peterſilge, und harten in ſüße Milch geweichten Semmeln vermiſcht wird. Nachher kann man ihnen auch Hirſche, mit Milch dick gekocht, auch noch etwas Eyer, und Quarkkäſe von ſüßer Milch zum Geäße geben. Zu den Fütterungen hat man beſondere reine Fleckchen, worüber runde von Weiden geflochtene Körbe ſtehen, die oben hinauf etwas ſpitzig, und unten ohne Boden ſind, an den Seiten ſind kleine Löcher, welche den jungen Faſanen, aber nicht den alten Bruthennen den Durchgang geſtatten.

Wenn ſie 6 bis 7 Wochen alt ſind, läßt man Weitzen zu Gries machen, und füttert ſie damit. Bisweilen nimmt man geſchrottene Mittelgerſte, wovon ſie zuſehends zunehmen.

Bey Herauslaſſung der jungen Faſanen des Morgens ruft man ihnen zu, oder man pfeift ihnen, je nachdem man ſie lieber an eines, oder lieber an das andere gewöhnen will.

In das Getränk der jungen Faſanen wirft man Eiſenkraut, Feldkümmel und Gunderman; welches

ihnen vorzüglich zu einem Heilungsmittel dienet, wenn ſie den Durchfall bekommen ſollen. Zuweilen kann man ihnen auch mit Nutzen Angelick und Rhabarbar, ingleichen Eberwurz, in ihr Getränk legen.

Wer nun auf eine Faſanerie nicht ſo viel Koſten anwenden will, der kann auch mit größem Vortheile eine wilde Faſanerie anlegen, wenn er nur eine Gegend hat, die mit Feldhölzern, mit guten und warmen ſchönen Quellen mit guten Felbern (Weiden), Wieſen und Auen, mit hin und wieder zerſtreuten Hecken und Büſchen wohl verſehen iſt.

An einem ſolchen Orte können ſich die Faſanen wild vermehren, wenn man ihnen nur dort und da in dem Gehölze Stände und Kirrungen anlegt.

Das ganze Gebäude kann aus 4 Säulen, die vorne etwas höher als hinten, aber doch auch nicht höher ſeyn müſſen, als daß das Dach etwas tief nach dem Boden zu hinunter, nur etwa 2½ Schuhe von der Erde, zu liegen komme, damit die Faſanen den Raubvögeln nicht ſo frey im Geſichte ſitzen. Je nachdem nun viel Faſanen ausgeſetzt ſind, deſto mehr dergleichen Kirrungen müſſen gemacht werden, und bey einer jeden derſelben ein Hüttchen, etwa 30 Schritte davon, angebracht ſeyn, worinn

man

man ſich verbergen, und beobachten könne, ob ſich die Faſanen im Sommer vermehrt haben, und wie viel Hahnen in jedem Stande vorhanden ſind, damit man gegen die Falze nicht allzuviel Hahnen auf einen Bezirk laſſe.

Was die Wartung und Pflege betrifft, ſo geſchieht ſelbige bey einer wilden Faſanerie auf folgende Art: Im Frühjahre, nachdem der Schnee aufgegangen iſt, ſetzt man bey jedem Stande 7 bis 9 Hühner und einen Hahn. Vorher macht man einen ſtarken Rerch, und ſtreuet unten, auch neben den Ständen, eine ſtarke Fütterung an Weitzen und Gerſte, damit ſie nach und nach der Gegend gewöhnen, und ſich nicht ſo leicht weit auseinander ziehen. Den Tag vorher, da man ſie ausſetzen will, kann man ſie naß machen, oder baden, und ihnen nicht gar viel zu eſſen geben, damit ſie alsdann die Schütte auf den Ständen lieber annehmen und ſuchen. Wenn ſie hingeſetzt werden, deckt man etwa ein dichtes Sieb, oder eine mit Leinwand beſpannte Rahm darüber, woran ein Schnürl angemacht iſt. Nachdem ſie nun eine Zeit darunter gelaſſen ſind, zieht man von ferne die Decke ab, damit ſie ſich von ſelbſt bequemen, ſich hervorzuthun, und niemand um ſich merken. Wenn ſie nachher an-

anfangen zu ſalzen, ſo entfernen ſie ſich nicht weiter, vornämlich, wo ſie Gras und Büſche haben, worinn ſie ſich mit ihren Eyern und der Brut verbergen können.

Den ganzen Sommer hindurch wird den wilden Faſanen nicht das Geringſte zur Fütterung vorgeworfen. Sie vermehren ſich dennoch ſehr häufig, wofern nur keine groſsen Gewäſſer, Regengüſſe und Schloſſen ſich einfinden. Im Winter hingegen bey Froſt und Schnee läßt man ſie bey ihren Ständen deſto reichlicher füttern, damit ſie ſich nicht verfliegen, und auseinander ziehen.

Endlich iſt bey der Erziehung noch dieſes zu merken, daß, wenn man ſie zahm, und im Garten allein behalten will, man ihnen im Auguſt, oder September, wenn ſie ſo groß geworden ſind, daß ſie fliegen wollen, die Flügel abſchneide. In dieſer Abſicht rupft man ſie um das Gelenk des einen Flügels, bindet den obern Theil über dieſem Gelenke mit einem Faden ſtark zuſammen, und ſchneidet ihnen mit Einem Schnitte die Flügel ab. Sollten ſie ſtark bluten, ſo fährt man mit einer im Feuer heiß gemachten Tobackspfeife über die Wunde her; dabey wird ſorgfältig und ordentlich mit der Fütterung fortgefahren; ohne ſie aber ins Gras

zu laſſen, damit ſie die gelähmten Flügel nicht wieder beſtoſſen, und verwunden. Sieht man nun, daß ſie geheilet worden, ſo treibt man die Jungen auf Wieſen und Ackerſtücke, und läßt ihnen auch das Getreide, ſo im Garten gebauet worden iſt, meiſtens zu ihrem Futter.

Vom Ueberwintern der Bienen.

Um die Bienenſtöcke über Winter gut zu erhalten, werden dieſelben gemeiniglich im November, auch früher oder ſpäter, je nachdem die Kälte einfällt, folgendermaſſen zugerichtet. Alle Fugen, Löcher u. d. gl. werden mit Thon (Leim) und Kühkoth wohl verſchmiert. Die Fluglöcher der ſchwächern Stöcke werden kleiner gemacht, doch ſo, daß genugſame Luft in den Stock hineinkommen kann. Wenn dieſelben nicht ganz angebauet ſind, ſo ſchiebt man hinten ein Brettlein bis an die Wachsſcheibe hinein, und läßt bey ſchwächeren Stöcken das gewöhnliche Endbrett dennoch an ſeiner Stelle, damit die Wärme im Stocke etwas vermehrt werde. Den volkreichen Stöcken giebt man anſtatt des hintern Endbrettes bloß ein Dratgitter, und läßt das Flugloch offen, damit die Bienen genugſame friſche Luft bekommen, und vor Hitze nicht erſticken. Sind es liegende Stöcke, ſo erhöht man ſie rückwärts, damit

mit die geſammelte Ausdünſtung abfließen könne. Beynebens muß man diejenigen Stöcke, die keinen hinlänglichen Nahrungsvorrath haben, mit Hönig wohl verſehen; bey ſchwächeren Stöcken, von denen man vorſieht, daß ſie ſich aus Mangel an Nahrung nicht überwintern können, wäre es aber beſſer gethan, wenn man ſie nach hinweggenommenen Weiſeln mit andern volk- und hönigreichen Stöcken zeitlich vereinigte, und ſelbige im Frühlinge wieder von einander abſönderte. Auf dieſe Art erſpart man das Futter, und erhält dennoch die Stöcke im guten Stande. Dieſe kann man hernach aus der Hütte hinweg, und an einen andern finſtern, trockenen und ruhigen Ort bringen, dabey aber in Acht nehmen, daß die ſchwächern Stöcke allzeit von den volkreichern entfernt zu ſtehen kommen, damit man die ſchwachen bey größerer Kälte bedecken, und denſelben von Zeit zu Zeit nachſehen könne, ohne dabey die volkreichen an ihrer Ruhe zu ſtören. Auch kann man die Stöcke, beſonders die volkreichen und ſtarken, ſicher den ganzen Winter hindurch in der Hütte ſtehen laſſen, nur muß man die Thüren an derſelben verſchließen, damit ihre Wohnung finſter, und mäßig warm bleibe, wie auch, damit die Sonne nicht hinein ſcheine, als welches die Bienen zum

Aus-

Ausfliegen antreibt, wo ſie alsdann im Schnee, oder bey der kalten Luft erſtarren. Sodann muß man ihnen alle 5 bis 6 Tage, oder nach Beſchaffenheit der Witterung, auch öfters nachſehen, ob ſie zu kalt, oder zu warm haben u. ſ. w. Jedoch muß man ſich ſo ſtill, als möglich, dabey verhalten, damit man die Bienen nicht ſtöre, und ſie nicht unruhig mache. Denn, wenn ſie in ihrer Ruhe geſtört werden, ſo ſaufen ſie ſich gleich voll Hönig an, wodurch viele zerberſten; beynebens brauſen ſie ſo ſtark, daß vielmal ganze Stöcke durch die daraus entſtehende Hitze erſticken. Man muß demnach darauf Bedacht nehmen, daß alles Getöſe von Menſchen und Vieh davon entfernt bleibe, und alle Erſchütterung der Hütte oder der Stöcke vermieden werde. Geben die Bienen im Winter eine ſanfte Stimme von ſich, ſo verlangen ſie Wärme; in ſolchem Falle darf man die Stöcke nur mit Kotzen, oder friſchem Stroh wohl bedecken; laſſen ſie aber ihre Stimme ſtark hören, ſo fehlt es ihnen an Luft, dieſe kann man ihnen durch Vergrößerung der Fluglöcher, und durch Eröffnung der in jeder ordentlich gebauten Hütte an den beyden an einander entgegengeſetzten Seiten ſich oben befindlichen Luftlöcher ganz leicht verſchaffen.

Das

Das Eingraben der Bienenſtöcke, welches man an mehrern Oertern verſucht hat, um zu verhindern, daß die Bienen im Winter nichts von der äußern Luft empfinden, folglich in einem gleichſam beſtändigen Schlafe verbleiben, und ſehr wenig, oder gar nichts verzehren ſollten, iſt, ſo viele Verſuche man auch damit immer angeſtellt, und ſo viele Behutſamkeit man dabey beobachtet hat, doch in den meiſten Fällen mehr ſchädlich, als nützlich befunden worden. Daher wäre es beſſer gethan, wenn man ſich damit gar nicht abgäbe, da durch das Verſetzen der Bienenſtöcke an einem kühlen, trocknen und finſtern Orte das nämliche eben ſo gut, und mit weniger Gefahr, zuwegegebracht werden kann.

Vom Nutzen der Heidelbeere, der bequemſten Zeit, ſie einzuſammeln, und der beſten Art, ſie einzumachen.

Die rothen Heidelbeere werden von den Waldleuten in Menge eingeſammelt, und verdienen derer viele im Herbſte ihren Unterhalt damit, indem ſie ſelbe an die Bewohner der Städte verkaufen, die ſie einmachen, und als eine Speiſe für Geſunde und Kranke auf den Winter behalten.

Die Beere, die in Zucker eingemacht, auch auf die vornehmſten Tafeln kommen, ſind wegen ihrer durſtſtillenden Eigenſchaft ein beſonderes Labſal für die Kranken, beſonders für die, die im Faulſieber liegen; man drücket nämlich ihren Saft aus, gießt ihn mit Waſſer ab, und bedient ſich deſſelben wie einer Limonade. Billig ſollte man alſo darauf ſehen, daß die Waldleute, die ſie mehrentheils noch unzeitig pflücken, ſie nicht eher, als um Allerheiligen, oder gar erſt um Martini, zum Kaufe bringen dürften, denn früher werden ſie nicht zeitig; und, ob ſie gleich (durch einen Kunſtgriff dieſer Leute, die große Haufen übereinander legen, ſie erhitzen laſſen, und ihnen alſo vor der Zeit eine ſchöne rothe Farbe zu verſchaffen wiſſen) ſchon um Michaelis als völlig reif zum Markte gebracht, und auch vielfältig verkauft werden, ſo iſt doch ſolches bloß ein Betrug, und ſind dergleichen Beere, wie alles unreife Obſt, nicht nur ſchlecht vom Geſchmacke, ſondern verderben auch ſehr bald, und müſſen weggeworfen werden.

Für noch beſſer hält man die, die erſt um Weihnachten, oder gegen Lichtmeß hin zeitig werden, weil ſie ſich beſſer behalten, und einmachen laſſen. — Was nun dieſes Einmachen betrifft, ſo

kann

kann zwar ſolches auf verſchiedene Arten geſchehen, am beſten dünkt es uns aber, wenn man die recht reif abgepflückten Beere erſtlich von aller Unreinlichkeit ſäubert, ſie mit reinem Brunnenwaſſer abwäſcht, und, wenn alles Waſſer davon abgeſiegen iſt, ohngefähr zur Hälfte die ſchönſten ausließt, die andere Hälfte, die ſchlechter ſind, in einen irdenen Tiegel thut, dieſen über gelindes Feuer ſetzt, und mit einem hölzernen Löffel dieſe Beere ſo lange umrührt, bis die meiſten zerdrückt ſind, und hinlänglichen Saft geben, wo man ſie alsdann vom Feuer wegnimmt, und, wenn ſie erkaltet ſind, in das Gefäß thut, worinn ſie eingemacht werden ſollen, dergeſtalt, daß man zuerſt eine Hand voll von den gekochten Beeren hineinthut, und alsdann auch ſo viel von denen darauf ſtreuet, die nicht über dem Feuer geweſen, und ſo immer abwechſelnd beyde Gattungen untereinander miſchet. Sollte der Saft nicht hinlänglich über den Beeren ſtehen, als welches zu ihrer Erhaltung nothwendig iſt, ſo muß man noch ſo viel Saft, als zu ihrer völligen Bedeckung nöthig iſt, von andern Beeren auspreſſen, und darüber gießen.

Dieſe eingemachten Heidelbeere halten ſich Jahrelang, wenn man nur immer darauf ſiehet, daß ſie

in ihrem eigenen Safte liegen, oder, wenn es ja bey dem Verbrauche am hinlänglichem Safte fehlen ſollte, daß man ſolche alle acht Tage umſchüttelt: indem ſonſt bey ermangelndem Safte und Umſchütteln die oberſten Beere ſchwärzlich werden, und ob ſie ſchon dadurch nicht gleich verderben, dennoch ihr ſchönes Anſehen verlieren. Dieſe eingemachten Beere laſſen ſich, wenn man ſelbe brauchen will, mit klarem Zucker leicht verſüßen, oder auch, ſtatt des Zuckers, mit Möhrenſaft ſehr wohlſchmeckend machen.

Die beſte Art, Obſt über Winter aufzubehalten.

Nicht alles Obſt läßt ſich gerne lange aufbehalten. Was ſchon auf dem Baume völlig reif wird, überhaupt alles Früh- und Sommerobſt hält ſich nachher nur eine kurze Zeit, wie wir dieſes ſchon oben bemerkt haben, oder fodert doch ſo viel Vorſicht und Koſten, daß es keine Sache für gemeine Landwirthe iſt. Aber auch dasjenige Obſt, ſo zum Aufbehalten wirklich taugt, da es von verſchiedener Art iſt, kann nicht auf einerley Weiſe behandelt werden.

Die Birnen z. B. (wir reden von Winterbirnen, denn bey den frühern Arten kann mit aller ange-

gewandten Vorſicht nicht verhindert werden, daß ſie nicht dennoch faulen), müſſen Wochen, auch Monathe lang liegen, ehe ſie eßbar werden.

Nimmt man nun während dieſer Zeit ſie nicht wohl in Acht, ſo verfaulen ſie, ehe ſie zeitigen, oder werden welk und zähe, oder nehmen einen übeln Geſchmack an. Zuförderſt müſſen ſie bey trocknem Wetter vorſichtig abgepflückt, und keine zum Aufbewahren genommen werden, die etwa angefreſſen, oder gedrückt wären. Hiernächſt muß man ſie in trockne lüftige Kammern, oder Gewölber bringen, die aber weder Zugluft haben, als welche das Obſt zu ſehr austrocknen, noch dumpfig, oder naß ſeyn dürfen, weil daſſelbe alsdann einen böſen Geſchmack annehmen, und leicht faulen würde.

Hier legt man jedes Stück beſonders auf Bretter, die ordentlich übereinander ſtehen, in wohl getrocknetes Moos dergeſtalt, daß keines das andere berühre, und die Stiele oberwärts kommen. Stroh, Heu, oder Häckerling iſt um deſſentwillen nicht anzurathen, weil davon das Obſt einen fremden Geſchmack, oder Geruch annimmt, auch ſind aus gleicher Abſicht eichene Bretter den tannenen, oder kiefernen vorzuziehen. Wöchentlich wenigſtens einmal wird der Vorrath genau durchgeſehen, und

alles

alles Schadhafte ſo fort weggebracht. Unterläßt man dieſes, ſo ſteht man in Gefahr, daß dadurch die Luft, und hiemit alles Obſt verdorben wird. Aus dieſem Grunde darf man auch in der Nähe ſonſt nichts, das Feuchtigkeit, oder einen fremden Geruch veranläßt, dulden. Daher in ſolchen Kellern oder Gewölbern weder Küchengewächſe, noch Sauerkohl, Käſe, gährend Bier, Fleiſch u. d. gl. aufbehalten werden darf.

Was bisher erinnert worden, bezieht ſich zwar hauptſächlich auf die beſten und zärtlichſten Birnarten. Die geringeren und gemeinen bedürfen einer ſo genauen Sorgfalt nicht, und können allenfalls einen Schuh hoch übereinander gelegt werden.

Iſt aber genugſamer Raum da, ſo iſt es doch beſſer, wenn auch ſolche mit gleicher Aufmerkſamkeit behandelt werden. Wenigſtens muß man ſie nicht in dicken Haufen liegen laſſen, und überdem fleißig nachſuchen, ob nicht die untern Birnen ſchadhaft werden; wobey man aber das viele Rühren oder Werfen verhüten, und behutſam zu Werke gehen muß. Bey ſtarkem Froſte müſſen alle Fenſter des Kellers beſtmöglich verwahrt werden. Am ſicherſten geſchieht dieſes, wenn man ſie mit Eisſchollen verſetzt. Nimmt die Kälte überhand, ſo

ſtellt

ſtellt man groſse Gefäſse mit Waſſer in den Keller, wohin ſich denn der Froſt zieht, und wodurch man das Obſt vor ihm ſichert.

Uebrigens geht es bey den Birnen nicht an, ſie wie die Aepfel in Fäſſer zu packen; ſie ſind ſaftiger, und nur zur Zeit ihrer Reife gerathen ſie leicht in die Gährung.

Wenn man die Aepfel nach der Methode behandeln will, oder kann, als ſo eben bey den Birnen angezeigt worden iſt, ſo werden ſie eine lange Zeit dauern. Es wird ſogar behauptet, daſs man ſie ſolcher Geſtalt einige Jahre hindurch bewahren könne.

Inzwiſchen wird dazu viel Raum erfodert, der leicht bey einem mäſsigen Vorrathe am Obſte fehlen dürfte. Ueberdem bedürfen die Aepfel einer ſo zärtlichen Wartung nicht, da ſie weder ſo leicht einen fremden Geſchmack annehmen, noch dem Verderben ſo bald unterworfen ſind, als die Birnen. Man kann ſie bis ſpät in den folgenden Sommer haben, wenn man ſie in reine trockne Fäſſer packt, und beſonders in Acht nimmt, daſs nur geſunde und friſche Früchte eingelegt werden, indem ein einziger ſchadhafter Apfel alle übrigen im Faſse anſtecken und verderben kann. Man pflückt ſie bey

trocknem Wetter mit Vorſicht ab, (welches bey jeder Obſtart, die einige Zeit aufbehalten werden ſoll, durchaus nothwendig iſt) die zärtlichſten darunter werden ſogar von einigen erfahrnen Gärtnern nicht mit bloßen Händen, ſondern mit Handſchuhen abgenommen. Man legt ſie ſchichtenweiſe ſo feſt ins Faß ein, daß ſie ſich nicht bewegen können, ſchlägt darauf das Faß zu, und läßt ſolches in einem lüftigen Orte ſo lange ſtehen, bis eine ſtarke Kälte einfällt, da man es in den Keller bringen muß. Es kömmt hiebey ſehr vieles auf die Beſchaffenheit der Fäſſer an.

Salzfäßchen, deren ſich viele aus Sparſamkeit, aber zu ihrem Schaden bedienen, taugen hiezu keineswegs, weil ſie nicht nur des vielen eingeſogenen Salzes wegen immer feucht ſind, ſondern auch dem Obſte bald einen fremden Geſchmack mittheilen.

Weinfäſſer, wenn anders der Schwefelgeruch rein genug ausgezogen iſt, können noch eher gebraucht werden. Allein am nützlichſten wird es ſeyn, wenn man beſondere Küſten, oder Gefäße dazu machen läßt, und dieſe rein und trocken hält. Kleine Fäſſer ſind in dieſem Falle großen weit vorzuziehen. Denn bey den letzteren hat man immer Gefahr, daß unter der Menge des eingelegten Ob-

ſtes

ſtes leicht ein ſchadhaftes Stück überſehen worden, das den übrigen Theil zu Grunde richten kann. Man muß daher bey ſelbigen wenigſtens um Weihnachten zuſehen, Stück um Stück herausnehmen, jedes mit einem trocknen Tuche wohl abwiſchen, und dann alle auf ſolche Art gut erhaltenen Stücke in kleinere Fäſſer packen, die man nach und nach geöffnet, und nach Erfoderniß gebraucht werden können.

Nach Erfahrungen, die uns verſchiedene Landwirthe mitgetheilt haben, kann man auch noch die längere Dauer der Aepfel dadurch erhalten, wenn man dieſes Obſt ſchichtweiſe in trocknen Moos, oder dergleichen Baumlaub, in Kiſten legt. Andere rathen an, zwiſchen jede Schicht drey Finger hoch wohl gedörrte Kleyen zu ſtreuen, und einige wollen, daß man die Fäſſer auswendig verpichen, und ſodann in Brunnen aufbewahren müſſe. Man ſieht es leicht, daß der leztere Vorſchlag nur für beſondere Liebhaber ſey, und daß die erſteren mehrere Aufmerkſamkeit verdienen. Einige wollen Verſuche gemacht haben, daß das Obſt am beſten aufbewahrt werden könne, wenn man es ſchichtenweiſe zwiſchen trockne Blätter in neue wohlglaſirte Töpfe einlege, die Töpfe mit guten Deckeln verſehe, und

ſie gegen den Winter im Garten verwahre, wo man dann das Obſt im Frühjahre eben ſo friſch finden werde, als es im Herbſte war, wie es eingegraben worden. Wir müſſen aber auch dieſen Rath der Beurtheilung erfahrner Landwirthe überlaſſen, in wie fern ſie ſich denſelben zu Nutzen machen können.

Einen andern hingegen empfehlen wir allen. Nicht jede Art Aepfel dauert gleich lange; es muß daher nicht nur jede Sorte ihr beſonderes Gefäß haben, ſondern auch der Landwirth nach ihrer Beſchaffenheit früher, oder ſpäter, auf ihre Beſichtigung denken.

Eine leichte, und bey vielen bekannte Methode, das Winterobſt, beſonders Birnen und Aepel, aufzubewahren, iſt beſonders für Hauswirthe nützlich, die keine guten und reinlichen Keller haben, und doch verſchiedene Arten Obſt in der Abſicht einſammeln und aufbehalten wollen, um den ganzen Winter durch dazu kommen, und davon Gebrauch machen zu können. Man wählt eine Kammer über ein Zimmer, das täglich geheizt wird, und verfertigt darinn ein Lager von Roggenſtroh, etwa ¼ Elle hoch, und oben darüber ein Erbſen- oder Wickenſtroh, welches letztere man etwas nieder drückt, damit es allent-

halben

halben feſt zu liegen komme, und keine ledigen Plätze übrig bleiben, wo das Obſt hindurch fallen könnte. Auf dieſes Stroh legt man das Obſt, das aufbehalten werden ſoll, und deckt es bey zunehmender Kälte mit Wicken- oder Erbſenſtroh zu.

Das Steinobſt iſt bekanntermaßen zu ſaftig, und geht daher zu bald in Faulniß über, als daß man es lange friſch erhalten könne. Inzwiſchen will man doch verſchiedene Mittel ausgefunden haben, es eine ziemliche Zeit aufzubewahren. So ſchön aber dieſe Entdeckungen an ſich ſind, ſo ſind ſie doch im gemeinen Leben von ſehr geringem Nutzen. Doch wollen wir ihrer bey dieſer Gelegenheit wenigſtens zum Theil gedenken, und einige den Liebhabern zur näheren Prüfung vorlegen.

Um Pflaumen, Kirſchen, und Pfirſiche durch den Winter aufzubewahren, räth man erſtlich an, dieſe Früchte beym Abpflücken mit den Händen nicht zu berühren, ſondern ſie nur am Stengel anzufaſſen, und alsbald in zerlaſſenes, aber nicht heißes weißes Wachs zu tauchen. Dieſer Ueberzug von Wachs verwehrt der Luft den Eingang, und das Obſt erhält ſich darunter ſo ſchmackhaft, ſo feſt und ſchön, als wenn es ſo eben vom Baume

ge-

gekommen wäre. Das Wachs läßt ſich mit geringer Behutſamkeit, und ohne Mühe abnehmen.

Man hat ferner verſucht, dieſe Früchte, ſo bald ſie vom Baume mit der ſo eben angezeigten Behutſamkeit genommen worden, in gläſerne, oder auch zinnerne Flaſchen zu legen, die Luft herauszuziehen, und die Flaſchen, die man mit Wachs, oder Pech, wie die Weinboutellien verwahrt hat, in tiefe Brunnen zu hängen. Eine andere Vorſchrift, um insbeſondere die Pflanzen zu bewahren, iſt folgende: Man nimmt weißen Sand, und ſchläumt ihn ſo lange, bis alle Erde ausgewaſchen iſt, worauf man ihn auf einem Tuche an der Sonne trocknet. Von dieſem Sande ſtreuet man auf den Boden der kleinen Fäßel, in die man die Pflaumen, ehe ſie recht reif werden, mit den Stielen ſchichtweiſe einlegt. Alle Zwiſchenräume werden mit Sande ausgefüllt, und ſorgfältig in Acht genommen, daß die Früchte ſich nicht berühren. Die Fäßel werden zuletzt, wenn ſie bis oben voll ſind, zugeſpündet, und in eine trockne Kammer gelegt.

Bey den Nüßen hat man keine dieſer Mühewaltungen nöthig. Um ſie lange friſch zu behalten, werden ſie, wenn ſie reif ſind, ſchichtweiſe

in

in ein Faß gepackt, worinn zuvor auf den Boden etwas Sand geſchüttet worden.

Jede Schicht wird mit Salzwaſſer beſprengt, und wieder mit Sand bedeckt, ſodann das Gefäß feſt zugemacht, und an einen trocknen Ort geſetzt. Nach einiger Erfahrung iſt es gut, die Nüße in der grünen Schale zu laſſen; mehrere hingegen behaupten, daß es beſſer ſey, dieſe Schale abzunehmen. Mit den Haſelnüßen kann man auf gleiche Art verfahren. Beyde kann man aber auch durch das ganze Jahr ſo gut als friſch haben, wenn man ſie auch nicht in Sand einſetzet, ſondern trocken werden läßt. Man öffnet die trocknen Nüße, und legt ſie in der Schale in ein Gefäß mit Waſſer. Hier bleiben ſie etwa 14 Tage liegen, unter welcher Zeit man über den dritten oder vierten Tag friſches Waſſer giebt. Man kann nach dieſem die Haut wie an friſchen Nüßen abziehen, und man wird den Kern ſo weiß und ſchmackhaft, als den friſchen, finden. Wenn dieſe Behandlung zu langweilig ſcheint, kann man den Kern eine Nacht in Milch einweichen, und ihn ſodann noch einige Zeit in Salzwaſſer thun, wo er bald aufquellen, und die Haut ſich ablöſen laſſen wird. Der Geſchmack iſt aber weniger angenehm.

Ge-

Gemeine Schünken wie Weſtphälinger-Schünken zuzurichten.

Man legt erſtlich zwey Tage Rindfleiſch in ein hölzernes Geſchirr, und beſtreut es mit im guten Eſſig geweichten Wohlgemuthe, und mit gröblich zerſtoſſenem Pfeffer. Hierauf kommen die zwey wohl geſalzenen Schünken, und werden wieder mit Rindfleiſch bedeckt, und wohl beſchwert; 14 Tage bleiben ſie in dieſem Stande an einem kühlen Orte ſtehen. Dann hängt man ſie an eine Stange in den Rauchfang, und räuchert ſie durch 3 oder 4 Wochen. Endlich hängt man ſie an einem lüftigen Orte auf.

Wenn man ſie ſiedet, wickelt man ſie vorher in einen leinenen Fetzen ein, und ſiedt ſie im Waſſer, ſo halb mit Wein vermiſcht iſt.

Einige ſehr nützliche Regeln für jeden Landwirth, wie er ſein Vieh zum beſten Vortheil ſeiner Wirthſchaft benützen ſoll.

Wie man ſeinen Viehſtand durch guten eigenen Nachzügel zu erhalten, und zu vermehren ſuchen ſoll; insbeſondere von Aufziehung der Kälber.

Da die Erhaltung eines guten Viehſtandes das erſte und vornehmſte Stück in einer jeden Wirthſchaft iſt, ſo iſts ganz natürlich, daß ein vernünftiger Landwirth auf dieſelbe ſein Hauptaugenmerk richten, und das, was ihm von Zeit zu Zeit am Viehe abgeht, mit guten Stücken von eigenem Nachwuchſe zu erſetzen ſuchen wird, als wobey er gar verſchiedene Vortheile hat, und, um vieler andern zu geſchweigen, ganz zuverläßig ſo viel gewinnt, daß er fürs erſte viel ſicherer fährt, als bey jungem nachgekauftem Viehe, deſſen Mängel er zum voraus nicht immer entdecken, oder gewahr werden kann; und fürs zweyte, daß er vom eigenen Nachzügel wegen des beſtändig gleichen Futters, ſo das Vieh von Jugend auf gewöhnt hat, keine Veränderung, oder Abfall, wie bey fremdem, einer andern Wartung, oder eines andern Futters gewohnten Viehes zu gewarten hat.

Es

Es iſt dieſes Heranziehen eigener Zuchtkälber wohl aller Arten, beſonders, wo der Kleebau und die Stallfütterung eingeführt iſt, mit gar leichter Mühe zu bewerkſtelligen, und kömmt es hiebey nur darauf an, daß in der Wahl der aufzuſtellenden Stücke, in der Zeit des Abſetzens, und in der Art derſelben zu warten, ſich klüglich und vorſichtig benommen werde. Es muß nämlich vor allem (es möge nun ein Stier- oder ein Kuhkalb ſeyn, das man aufziehen will) darauf geſehen werden, daß das Kalb friſch und munter, ſtark von Knochen, zu rechter Zeit gefallen, und von einer Mutter geboren ſey, die keine innern Mängel, oder ſonſt böſe Eigenſchaften an ſich hat; weil doch gemeiniglich jedes Kalb eher der Kuhe, als dem Stiere, von dem es erzeugt worden, nachgeräth. Ein Abſetzkalb muß kein trübes, ſondern ein friſches munteres Aug haben; keine hängenden Ohren (es ſey dann, daß dieſes Ohrenhängen ſchon in der Art wäre), es muß keine von den unzeitigen Geburten ſeyn, die bey dem ſogenannten Verkalben zum Vorſchein kommen, weder auch von denen, die um mehrere Tage früher, als es ordentlich der Natur nach hätte geſchehen ſollen, auf die Welt gebracht worden. Es muß einen ſtarken Wuchs und ſtarke Gliedmaßen haben,

weil

weil überhaupt dergleichen Rindvieh dauerhaft iſt, bey Stößen und andern unter einer Heerde vorfallenden Ungemachen weniger Gefahr läuft, und am Ende, gemäſtet oder nicht, beym Verkaufe allemal den Vorzug behält. Von großen und ſtarken Ochſen läßt ſich überdem immer mehr Arbeit, als vom kleinen und ſchmächtigen Viehe, erwarten, und ſollte auch (der Regel nach) da eine große Kuh mehr frißt als eine kleine, und das Futter die nächſte Urſache der Milch iſt, bey ſonſt gleich guten Gefäßen eine große Kuh auch mehr Milch, als eine kleine geben. Dieſes leztere wird gleichwohl durch die Erfahrung nicht immer beſtättigt, und trifft man wohl kleine, unanſehnliche Kühe an, die bey einerley Futter ſo viel, wo nicht mehr, an Milch, als große abwerfen.

Von Erſtlingen, das iſt, von denen Kälbern, die von Kühen fallen, die zuvor noch nie gekalbt haben, hält man insgemein dafür, daß ſie zur Zucht nicht tauglich wären. Es hat auch dieſes in ſo ferne ſeinen guten Grund, als man wohl zum öftern wahrnimmt, wie Kühe, die kaum das zweyte Jahr zurückgelegt haben, und ſchon vom Stiere beſprungen worden, ſchwache, unreife und unvollkommene Geburten zur Welt bringen. Da aber ohne-

hin

hin ein vorſichtiger Landwirth nicht leicht eine Kuh vor den vollendeten drey Jahren wird zukommen laſſen, in dieſem Alter aber eine Kuhe, beſonders eine ſolche, die da zum erſtenmal trächtig wird, eben zum Fruchttragen die beſten Kräfte hat, ſo ſind diejenigen wohl allerdings am beſten daran, die dergleichen erſten Kälber, wenn anders, wie wir vorausſetzen, dieſelben vollkommen reif und geſund ausgefallen ſind, andern zur Zucht beſtimmten Kälbern nicht nur gänzlich gleich halten, ſondern denſelbigen in obigem Betrachte noch verſchiedentlichen Vorzug einräumen. Da übrigens, wie wir oben geſagt haben, jedes Kalb gern die Eigenſchaften der Kuh, von der es gefallen, behält, ſo iſt in Anſehung der Kuhkälber noch beſonders zu merken, daß von Kühen, die ſchwer kalben, oft verkalben, die Milch nicht gerne von ſich laſſen, und dergleichen Fehler mehr an ſich haben, kein Kuhkalb zur Zucht aufgeſtellt werden ſoll, wenn man nicht eine mangelhafte, und hundert Unfällen ausgeſezte Heerde behalten will.

In Anſehung der Zeit, in welcher das Abſetzen der Kälber geſchehen ſoll, ſo iſt wohl überhaupt jede Jahrszeit, wenn man nur das hiezu nöthige Futter vorräthig hat, deßfalls gleichgültig. Es

halten

halten zwar die meiſten dafür, die Zwiſchenzeit von Weihnachten bis Oſtern ſey hiebey die beſte, weil alsdann die langen Nächte, und ein großer Theil des Winters vorbey, und die friſche Grasfütterung ſchon näher wäre: allein die Erfahrung lehret, daß eben nach Weihnachten gemeiniglich die größte Kälte einfällt, ein Umſtand, der an ſich ſelbſt zwar wenig zu bedeuten hätte, indem ein Landwirth, der ſich Kälber aufziehen will, ohnehin mit guten und warmen Ställen verſehen ſeyn muß; der aber doch immer hinlänglich iſt, den einen Grund, wegen welchem die Zeit zum Kälberabſetzen vorgezogen wird, zu widerlegen. Die näher herankommende Grasfütterung iſt hiebey gleichfalls von keiner Bedeutung, die ſie für die kalbenden Kühe doch immer noch zu entfernet, für die Zuchtkälber aber, die da nur ſpät und langſam daran gewöhnt werden können, wohl eher ſchädlich, als nützlich ſeyn würde.

Wollte man demnach eine Zeit wählen, in welcher die Kuh, welche kalben will, ordentlich in dem beſten und reichlichſten Futter beſteht, eigentlich alſo das Frühjahr hiezu die tauglichſte ſeyn.

In großen Wirthſchaften, besonders in der Nachbarſchaft großer Städte, wo auf die Milch-

nü-

nützung immer mehr, als im Gebirge, oder ſonſt in entfernten Gegenden, geſehen wird, pflegt man auch mehrentheils es dahin anzutragen, daß die Kälber gegen Oſtern zu, oder bald hernach, ehe die Kühe auf das Gras kommen, fallen, in welcher Abſicht man dann die Kühe nur erſt gegen Pfingſten zu, auch zum Theile noch ſpäter zukommen läßt, welche Methode auch allerdings vortheilhaft, und nur etwa mit dem Ungemache verbunden iſt, daß zuweilen durch dieſes Zurückhalten der Kühe zu einer Zeit, da ſie von der Natur zum Rindern gereizt werden, dieſer Trieb bey einem, oder andern Stücke erſt ſpät wieder kömmt, und ſelbiges alſo das Jahr hindurch kalt bleiben kann.

Was übrigens die Art der Erziehung ſelbſt betrifft, ſo iſt ſelbige zweyfach: man läßt nämlich die zur Zucht beſtimmten Kälber entweder 10, oder 12 Wochen, oder auch noch länger, bey der Mutter ſaugen, und dann entwöhnt man ſie; oder man läßt ſie nur kurze Zeit ſaugen, nimmt ſie hernach von der Mutter weg, und zieht ſelbe mit geringerm Milchtranke, und andern ſie allmählich ſtärker nährenden Dingen ſelbſt auf, bis man endlich ſie mit dem andern Viehe mit Heu füttern, oder auf die Weide treiben kann. Dieſe letzte Art hat haupt-

ſächlich

ſächlich die Erſparung der Milch zur Abſicht; denn es geht durch die ſechs Wochen, in welchen die Kälber ſaugen, und welche in der Wirthſchaft allemal die nutzbareſten ſind, viel Milch damit verloren, und obſchon zum Tränken auch Milch erfodert wird, ſo macht ſie doch kaum die Hälfte von denjenigen aus, die der Milchnutzung durch das Saugen entgeht. Wer alſo die Kälberzucht nicht allein zur Abſicht hat, wie ſolches an einigen Orten, wo der junge Viehhandel der Milchnutzung vorgezogen wird, gleichwohl der Fall iſt, dem wollen wir dieſe letztere Methode (wenn anders nach dem Fingerzeige, den die Natur in dieſer Sache ſelbſt angiebt, damit umgegangen wird) um ſo mehr empfehlen, als 1) ein Kalb, das durch ganze ſechs Wochen, oder noch länger, die Milch geſogen hat, wenn es auf ein geringeres Futter geſetzt wird, nothwendig ſehr abnehmen muß, wär, es auch nur um der Sehnſucht willen, die bey einem ſolchen Kalbe nach der Muttermilch ungleich mehr, als bey einem andern ſich einzufinden pflegt, das nur in den erſten paar Wochen an dem Eiter der Mutter gelaſſen, und davon allmählich, und gleichſam unvermerkt entwöhnt worden. Und 2) weil Kühe, die ihre Kälber durch 3, 4 Monathe ſaugen laſſen,

zuletzt dergeſtalt von Kräften kommen, daß man von ihnen die übrige Jahrszeit hindurch nur eine ſehr geringe Milchnutzung erwarten kann.

Die Urſache dieſes leztern iſt ſehr begreiflich; bey dem Melken wird den Kühen Zeit gelaſſen, daß die Milch durch die Milchadern in die Eiter ſich ſammeln könne; die ſäugenden Kälber hingegen binden ſich an keine Zeit, ſondern wollen, ſo oft es ſie darauf gelüſtet, an der Mutter ziehen; dadurch wird die Natur ſehr entkräftet, und die Kuh auſſer Stand geſezt, bey dem zweyten oder dritten Kalbe, ſich, und den Jungen zuzureichen.

Diejenigen thun demnach zum beſten, die nach den erſten 3 Tagen das Kalb unweit der Mutter anhängen, alſo, daß es von der Mutter immer geſehen werden, dieſelbe aber nicht erreichen könne. Die erſten 14 Tage hindurch läßt man alsdann das Kalb 4mal trinken, und giebt dabey wohl Acht, daß, wenn die Kuh zu milchreich ſeyn ſollte, derſelben nicht etwa die Eiter verhärten, aufſchwellen, und daher der Zufluß der Milch gehindert werde. Man kann dieſem dadurch, daß man, indeß das Kalb auf einer Seite trinkt, die Kuh auf der andern melkt, vorkommen. So wie das Kalb ſtärker wird, muß auch demſelben, von den nächſten 14

Tagen

Tagen an immer mehr Milch gelaſſen werden, bis die erſten 4 Wochen vorüber ſind. Sollte das Kalb inner dieſer Zeit von der Mutter nicht genug Milch bekommen, muß ihm noch eine, auch wohl zwey Kühe zugelaſſen werden. Nachher wird demſelben durch die letzten 14 Tage, wenn man findet, daß das Kalb mit 6 Wochen entwöhnt werden kann, allmählich wieder abgebrochen, auch öfters laue Milch mit Waſſer und Roggenmehl gemiſcht in einem Geſchirre vorgehalten, auf daß ſich daſſelbe an das Saufen gewöhne, und ihm nachher das Abſpähnen nicht ſo ſchwer ankomme. Man kann auch von dieſer Zeit an ihm ein Büſchel feines gutes Heu, oder Grummet vorhängen, mit welchen es anfänglich zwar nur ſpielen wird, allmählich aber wird es einen Halm nach dem andern ins Maul nehmen, daran kauen, und endlich hinunterſchlucken, bis es ſolches im Ernſte und mit Appetit wird freſſen lernen.

Wenn nun das Kalb abgeſpähnt werden ſoll, bringt man daſſelbe in einen Extra = oder Nebenſtall, welcher von dem Kühſtalle ſo weit entfernt ſeyn muß, daß weder das Kalb das Brüllen der Kuh, noch die Kuh das Blöcken des Kalbes hören könne. Anfänglich giebt man ihm einen aus Milch und Waſſer,

worinn Brodkrumen erweicht, auch Kleyen und Gerſtenſchrott eingerührt worden, bereiteten laulichten Trank, bricht ihm aber nach und nach von der Milch ab, bis endlich in der 5ten oder 6ten Woche nach dem Entwöhnen dem Kalbe zum Tranke weiter nichts, als kaltes Waſſer, gereicht wird. Noch beſſer, als Gerſtenſchrott, iſt das wegen ſeiner trocknenden Eigenſchaft für die noch zarten Gedärme der jungen Kälber beſonders heilſame Haberſchrott, das in den letzten paar Wochen, wenn man will, daß das Kalb ſchleuniger zunehmen ſoll, mit etwas in Milch verdünntem Erbſenbrey abgerührt, und dem Kalbe in ſeinem Tranke vorgegeben wird. Wo der Preis der Erbſen dem Landwirthe irgend zu hoch wäre, kann ſich derſelbe auch mit Erdäpfeln behelfen, die aber, obgleich ſie ſchwerer ausſehen, doch bey weiten nicht ſo nahrhaft, wie die Erbſen, ſind. Die Art, ſich derſelben zu bedienen, iſt folgende: Man läßt ſie erſt etwas kochen, dann trocknet, oder dörrt man ſie in einen Backofen dergeſtalt, daß ſie auf der Mühle wie Erbſen und Haber können gemahlen werden. Von dieſem Mehle wird dann von Zeit zu Zeit etwas mit andern weichgekochten, und klein geriebenen Erdäpfeln vermengt, und zu einem Brey gemacht, dann mit warmem

Waſſer

Waſſer verdünnt, und unter den gewöhnlichen Trank gemiſcht. Die Erbſen hingegen werden zu einem dicken Brey gekocht, und aufbewahrt. So oft man nachher einen Trank bereiten will, ſticht man eine Portion heraus, rührt ſie mit Milch ab, und giebt ſie dem Kalbe vor. Nur iſt dabey zu merken, daß mit dieſer für die erſten Wochen überhaupt zu ausgiebigen Nahrung ſelbſt in der Folge noch ſparſam umgegangen, dem Viehe nicht zu viel auf einmal gegeben, ſondern, was ungefähr auf 24 Stunden beſtimmt iſt, in 6 Theile abgetheilt, und ja nicht etwa dickgeronnene Milch (wie es einige im Gebrauche haben), darunter gemiſcht werden muß, da im Gegentheile die jungen Kälber wegen der hievon verurſachten Blähungen zwar einen dicken Leib bekommen, dabey aber kraftlos bleiben, und wohl öfters gar zu kränkeln anfangen würden.

Iſt endlich der dritte Monath herangekommen, ſo hören auch die Mehltränke allmählich auf, und trachtet man ſeine Kälber auf andere Nahrungsarten, wodurch ihre durch das Trinken erſchlappten Gefäße etwas mehr Feſtigkeit erhalten, zu gewöhnen. Hieher gehört vorzüglich ſüßes auf guten Feldwieſen ſchon in dem vorhergegangenen Sommer

geſechſetes Heu, neben welchen aber auch Häckerling, und endlich die von dem Haber ausgedroſchene, und wohl gereinigte Ueberkehr gebraucht werden mag. Dann und wann kann der Häckerling und die Ueberkehr noch mit etwas von dem Erdäpfeltranke begoſſen, oder mit Oelkuchen, wo man welche hat, vermiſcht werden, damit die Kälber den Abfall weniger verſpüren, und ſich an das härtere Futter leichter gewöhnen mögen. Auch iſt es den Kälbern geſund, wenn man ein Stück Steinſalz an einem Stricke in den Stall aufhängt, und ſolche bey dem Aus- und Eintreiben daran lecken läßt. Bekömmt etwa ein Kalb den Durchfall, ſo ſchabt man ihm etwas Kreide, oder wo ſichs darauf nicht ſtillen wollte, etwas armeniſchen Bolus, ganz fein in die Milch, und gießt ihm ſo eine Schale voll ein. Dieſes Mittel kann ihnen dann um ſo tauglicher werden, wenn man ihnen (welches übrigens ganz unſchädlich iſt) zuweilen junges, klein geſchnittenes Gras oder auch Klee mit Häckerling vermiſcht in das Geſod giebt. Fehlt es ihnen am Appetite, ſo kann man ihnen durch etliche Tage eine Hand voll klein geſtoſſene Kronowetbeere vorgeben, oder auch ein Stück in Eſſig und Oel getunktes Brod in das Maul ſtecken. Mitterweile vergehen die

erſten

erſten vier Monathe, und es kömmt endlich die Zeit heran, da man ſeine Kälber aufs Gras laſſen muß. Solches kann ungefähr um Johannistage bey heiterem, jedoch nicht gar zu heiſſem Wetter füglich geſchehen, wobey eben auf die Eigenſchaft der Weiden und die Lage ſelbſt der Weideplätze mit geſehen werden muß.

Unter diejenigen Weiden, dahin dergleichen junge Kälber nicht getrieben werden dürfen, gehören die ſumpfigen, wo das Gras zu wäſſerig iſt, und dann die torfigten Weiden, die ein ſaueres und ſcharfes Gras hervorbringen, welches durch ſeine ungeſunden Säfte, und den bey ſich habenden Schwefel ſelbſt dem alten Viehe, um ſo viel mehr alſo jungen Kälbern, an ihrer Lunge höchſt ſchädlich iſt.

Gute Brach- und Stoppelweiden ſind daher ſonder Zweifel die tauglichſten, weil das darauf befindliche Gras nicht nur den Wachsthum der Kälber befördert, ſondern, da es an ſich ſchon etwas härtlich iſt, zur Befeſtigung ihrer Eingeweide mehr, als anderes Gras, einträgt.

Hochliegende Anger, auch Buch- und Eichenwälder ſind, da man auf ſelbigen nie leicht allzuweiches Gras antrifft, und die Kälber auch an ſol-

ſolchen Orten ſich bey Zeiten an das Steigen gewöhnen, und um ihr Futter ſich allmählich bemühen lernen, und zur Hüttung für junge Kälber gleichfalls ſehr angemeſſen.

Alle die bisher angegebenen Regeln ſind aber nur in dem erſten Jahre zu beobachten, nachher darf man ſchon nicht mehr ſo viele Umſtände mit den Kälbern machen, vielmehr iſt es rathſam, ſelbige zu ihrem künftigen gewöhnlichen Sommer- und Winterfutter nach und nach zu gewöhnen. Doch muß ſowohl ihre Sommerweide, als ihr Winterfutter, noch ſtäts ſo beſchaffen ſeyn, daß hiedurch ihr Wachsthum weder übertrieben, noch auch gehemmt werde. Daher man ihnen wohl allemal gutes und kräftiges Futter zutheilen, dabey aber auch dahin ſehen muß, daß ſelbige weder die fetteſten Weiden im Sommer, noch lauter Stroh und Gehäcke im Winter bekommen.

Zwey- und dreyjährige Kälber müſſen den melkenden Kühen in der Fütterung noch immer gleich gehalten werden, ausgenommen, daß man ihnen jene Nahrungsmittel, die den Kühen zur Vermehrung der Milch pflegen gegeben zu werden, als Kohl und Wurzelgewächſe, wodurch ihr Wachsthum zu ſehr übertrieben würde, entzieht.

Es

Es können übrigens dieſelben, falls ſie im Sommer auf der Weide keine Noth gelitten haben, im Winter mit dem mit Häckerling gemiſchten Getreidabgängen, und dem gehörigen Heu wohl unterhalten werden, wenn zumal das Strohfutter, wie es bey den melkenden Kühen geſchieht, zuvor abgebrühet wird.

Bey dieſer Art Kälber zu erziehen, können, wie ein jeder leicht wahrnimmt, bald Fehler unterlaufen, die für die Folge bedenklich werden können. Es iſt alſo nothwendig, daß man hiezu fleißige, getreue, bey dem Viehe, ſo zu ſagen, aufgewachſene und nicht allzujunge Viehmägde, maßen dergleichen zu dieſem Geſchäfte nie wohl taugen, zu bekommen trachte.

Es giebt immer unter dem Geſinde einige, die zum Viehe mehr Luſt haben, als andere, und die ein Vergnügen daran finden, wenn ſie ſehen, daß das Vieh unter ihren Händen gedeiht, und zunimmt. Von ſolchen wird alſo allemal eine ſorgſam- und fleißigere Wartung, als dem gemeinen Haufen unachtſamen und liederlichen Dienſtvolks zu erwarten ſeyn, beſonders wenn man von Zeit zu Zeit ſich nicht gereuen läßt, dieſelben durch Lob, oder kleine Belohnungen noch mehr aufzumuntern.

Auf

Auf was für Stücke bey einer vorhabenden nützbaren Viehmaſtung zu ſehen.

Will man ſich mit Nutzen auf die Viehmaſtung legen, ſo muß man zuerſt unterſuchen, ob, und mit welchem Vortheile ſelbige bewirkt werden könne, und daher den Preis ſowohl des magern, als des fetten Viehes, den Werth des zur Maſt gehörigen Futters, die übrigen zur Maſtung erfoderlichen Koſten, den Dünger, den man vom Viehe erhalten kann, kurz, alle Koſten und alle Nutzung genau in Anſchlag bringen, beſonders in ſolchen Gegenden, in welche viel gemäſtetes Vieh aus andern Ländern gebracht, und der Preis des inländiſchen Maſtviehes dadurch oft ſehr verringert wird. Findet nun der Landwirth, daß bey dieſer Wirthſchaft ein Gewinn zu hofen, ſo muß er

1) Nur geſundes und zur Maſtung taugliches Vieh wählen. Hierunter wird alles vollkommen ausgewachſene Vieh von mittlerem Alter und geſunder Beſchaffenheit verſtanden, beſonders, wenn ſelbiges geſchnitten iſt. Bey krankem Viehe, oder welches in der Jugend durch Nachläßigkeit, durch allzuſparſames, oder gar verdorbenes Futter an ſeinem Wachsthume gehindert, und ſeiner geſunden Verdauungskräfte beraubt worden, ſind gemeiniglich

ſich alle Koſten und Mühe verloren. Altes Vieh, bey welchem die Kräfte zur Verdauung ſchon ſchwach, und die weichen Theile, in welchen der Ueberfluß des Nahrungsſaftes als Fett geſammelt werden ſoll, ſchon zuviel Feſtigkeit erhalten, und ſich nicht mehr ſo leicht ausdehnen laſſen, macht zwar die Maſtung nicht ganz vergeblich, aber doch langſam und koſtbarer. Junges und noch nicht ausgewachſenes Vieh wird durch die Maſtung zwar größer und ſtärker, aber nicht fett. Auf dieſe Wahl kömmt alſo vorzüglich alles an, und wenn ſelbige geſchehen, ſo folgt ſodann

2) Die Sorge für einen reinlichen und geſunden Stall, aus welchem die Ausdünſtungen, die zur Maſtzeit in großer Menge von dem Viehe abgehen, ausgeführt, und nach Erfoderniß mit friſcher eingelaſſener Luft abgewechſelt werden können. Die mehrere, oder geringere Wärme deſſelben hängt übrigens von der Art und Beſchaffenheit des Viehes ab. Hiernächſt muß

3) Auf die Beſchaffenheit des Futters ſorgfältig geſehen werden. Denn, nicht zu gedenken, daß geringes, verdorbenes, oder wenigſtens ſonſt unbrauchbares Getreid, oder dergleichen Obſt und Küchengewächſe gar nicht hiezu dienlich ſind, indem

ſolche von dem Viehe ungern, und nur aus Hunger gefreſſen werden, ſo iſt auch das brauchbare und gute Futter ſelbſt ſehr verſchieden.

Manches Futter ſättigt zwar, und macht das Vieh fleiſchigt, aber mäſtet nicht; ein anders mäſtet früher, ein anderes ſpäter; von dieſem wird das Fleiſch ſchwammigt, und das Fett weich, übelſchmeckend, und nicht dauerhaft; von jenem hingegen erhält ſowohl Fleiſch, als Fett Feſtigkeit, Dauer, und guten Geſchmack. Bey manchem Futter nimmt dieſes oder jenes Vieh ſehr wenig zu. Einer andern Gattung Viehes würde daſſelbe hingegen oft mit vielen Vortheilen dienen können. Selbſt einerley Futter kann nach Unterſchied des Bodens, der Jahrswitterung, der Kultur u. ſ. w. ſehr verſchieden ſeyn. Hierauf hat alſo der Landwirth Acht zu geben, weil er hienach beſtimmen muß, ſowohl, welcher Gattung Futters er vor der andern den Vorzug einräumen, als auch, wie er von jeder die Portionen nach ihrem innern Gehalte einzutheilen habe, als welches bey der Maſtung eine Hauptſache iſt.

Kann er hienächſt die natürliche Beſchaffenheit des Futters, ſo er hat, in ſo fern ſolche zu ſeiner Abſicht nicht zuträglich iſt, durch einige Zurich-

tungen

tungen verbeſſern, wie es z. B. bey allen Hülſen-früchten und Körnern, die vorher geſchrotten, oder eingeweicht werden, und bey vielen Küchengewächſen, beſonders den Rüben, Kürbiſſen, Erdäpfeln u. d. gl. die roh dem Viehe ſchaden würden, aufgebrühet aber, alle Gattungen Viehes ſehr geſchwind mäſten, wirklich geſchieht, ſo erreicht er ſeinen Entzweck noch um ſo zuverläßiger, und bleibt ihm dann

4) Nichts weiter, als die Sorge für die pünktlichſte Ordnung in der Zeit der Fütterung, und für die ſonſtige gute, und fleißige Wartung des Viehes übrig. Soviel die Zeit der Fütterung betrifft, ſo iſt es am beſten, daß man ſich nach der Natur, und Lebensart des Viehes richte, und erſt durch einige Wochen das Vieh zur Maſtung zu gewöhnen ſuche, dann ihm zu ſeinem Futter immer mehr und mehr zulege, und endlich wieder nach dem Maße davon abzubrechen anfange, als man ſieht, daß das Vieh das, was man ihm vorlegt, nicht mehr recht überbringen kann. Selbſt an die Ruhe, die dem Viehe zum ſchnellern Fortgange der Maſtung ſo nothwendig iſt, muß ſelbiges nur allmählich und langſam gewöhnt, und übrigens von dem Landwirthe ſorgfältigſt dahin

ge-

geſehen werden; daß, je nachdem die Natur und Lebensart eines jeden Stückes es erfodert, dem einen fleißiger ausgemiſtet, dem andern mit reinem Stroh öfters untergeſtreuet, dem dritten durch Waſchen und Striegeln etwas mehr zu Gute gethan, und ſo einem jedem nach ſeiner Art durch gute Pflege und Wartung zu ſeinem beſſern Gedeihen bald verholfen, und anmit, durch Erſparung an der Zeit, auch an dem auf die Maſt aufgehenden Futter die möglichſte Erſparung gewonnen werde.

Verſchiedene Regeln für den Landsmann, aus Erfahrungen hergenommen, wie der Feldbau am beſten einzurichten ſey.

In welchen Fällen das ſeichte Pflügen dem tiefen, oder das tiefe Pflügen dem ſeichten vorzuziehen.

Dieſes zu beſtimmen, kömmt alles darauf an, daß ein Unterſchied gemacht werde, erſtens, zwiſchen dem Boden, der beackert, und zweytens, zwiſchen den Getreidarten, zu welchen geackert werden ſoll. Ueberhaupt läßt ſich zwar wohl ſagen, ein Acker, der tief gepflüget werde, habe vor einem ſeicht geackerten das zum voraus, daß das Unkraut,

indem

indem der Pflug groſſe Schollen auswirft, mit den Wurzeln ganz herausgeriſſen werde, die dann verfaulen, oder vertrocknen, wenn ſolches, zumal, bey dem Brachen, oder bey dem Wenden geſchieht. Es erhalte auch ein dergleichen Acker, da die Furchen höher werden, und Zwiſchenräume der Furchen tiefer ausfallen, mehr Oberfläche, folglich gewinne die Luft mehr Raum, woran ſie ihre ſalzigten und öhlichten Theile anhängen könne, der Acker werde alſo dadurch verbeſſert. Endlich ſchlage der Saamen in einem tiefgepflügten, und ſonſt gehörig beſtellten Acker tiefere Wurzeln, dieſe können ſich beſſer ausbreiten, mehr Nahrung einnehmen, und ſtehe die Frucht weniger in Gefahr zu verwintern, oder, in einem heiſſen Sommer, zu verdorren. Allein wenn man mit dem, was eigentlich Seicht- oder Tiefpflügen heiſſen ſoll, einen beſtimmteren Begriff verbinden will, ſo iſts ſchlechterdings nothwendig, daß man auf die Eigenſchaft des Bodens um ſo mehr Rückſicht nehme, als dasjenige, was auf einem Acker etwa tief genannt werden möchte, auf einem andern ſeicht, und was auf dem einen ſeicht, auf dem andern vielmehr tief genannt werden könnte. In einem ſchwarzen fetten Boden, z. B. der, wie mehrentheils

bis auf die Tiefe eines Schuhes aus lauter fetten, mit Stauberden und wenig Sand vermengten Düngtheilen beſteht, kann füglich auf 8 ꝛ 10, auch wohl 12 Zoll tief gepflügt werden, beſonders, wenn es ein Acker iſt, der zur Winterſaat beſtellt wird. Der Nutzen dieſes tiefen Pflügens iſt auf einem dergleichen Boden um ſo ausgemachter, und gewiſſer, als das Unkraut da häufig hervorwächſt, und tiefe Wurzeln ſchlägt, es alſo auch eines tieferen Stürzens bedarf, wenn dieſelben aus dem Grunde vertilgt werden ſollen. Ueberdem iſt bey einem guten Boden weniger Gefahr, wenn er auch allenfalls um etwas zutief gepflügt, und etwa ein, oder ein paar Zoll von der untern ſogenannten wilden Erde mitheraufgehollt würden. Denn, wenn ſolches alle zweyte Jahre, oder geſetzt auch alle Jahre unmerklich geſchähe, ſo wäre ſogar ein unfehlbarer Nutzen damit verbunden, daß nämlich durch Düngung der neuen Erde, die da noch ungleich leichter, als die alte, die fruchtbar machenden Theile aus der Luft an ſich ziehet, die ganze fruchtbare Oberfläche der Erde nach und nach vermehrt, und alſo der Acker in ſeinem Werthe anmit noch erhöht, und verbeſſert würde. Nur könnte ſolches allenfalls bey einem Neubruche eine Ausnahme leiden, der

da

da lange nicht beackert worden, dem folglich dieſe Beymiſchung fremdartiger und unbändiger Erdtheile nicht wohl bekommen dürfte. In einem torfigten, oder aus Moorerde beſtehenden Acker iſt das tiefe Pflügen gleichfalls, und zwar darum anzurathen, weil der allgemeine Zuſammenhang ſeiner Grundtheile getrennt, und der Luft zur Auflöſung derſelben mehr Eingang gelaſſen wird, wodurch beynebens die verderbliche Säure, die in dieſen Erdarten ſteckt, theils verflüchtiget, theils verändert wird. Da übrigens von einem dergleichen ſumpfigten Boden ſich nie eine reiche Aernte verſprochen werden kann, wenn er nicht zugleich mit Sand, Kalk, und einer ihm angemeſſenen Dungart gebeſſert, und aufgelockert wird, ſo verſteht man von ſelbſt, daß er mit dem tiefen Pflügen hier nicht nur allein nichts ausgerichtet, ſondern ſogar durch zu tiefes Pflügen, wenn nämlich aus der Tiefe keine andern, als feſt zuſamm hangende, pickende Theile heraufgeholt werden können, leicht noch mehr Schaden angerichtet, als Nutzen geſchafft werden kann.

Was die ſandigten, ſteinigten, oder leichten Aecker betrifft, ſo erlauben dieſelben kein tiefes Pflügen; vier, fünf, höchſtens ſechs Zoll, iſt tief genug. Wollte man tiefer pflügen, ſo würde, da

ſich

ſich das Waſſer ohnehin leicht verſenkt, der Oberfläche die ihr nöthige Feuchtigkeit zu bald entzogen, auch zuviel ungeackerter Boden heraufgeholt werden, der weder mit Dung, noch durch die Einwirkung der Luft bezwungen werden könnte. Dieſes läßt ſich hauptſächlich von dem rothen Sande behaupten (welcher an einigen Orten der rothe Hund genannt wird) und faſt überall unfruchtbar iſt. Es wäre denn, was ſich aber nicht immer zuträgt, man könnte unter dem Sande auf eine Erdſchichte gerathen, die aus fetten, oder ſonſt feſter zuſammhangenden Grundtheilen beſtünde.

Gleiche Beſchaffenheit hat es auch mit einem ſchweren Leim- oder Thongrunde, der nur nach und nach, durch Miſchung mit leichtern Erdarten und Dung, und durch allmählich tieferes Pflügen verbeſſert werden kann. Je öfter ein dergleichen Acker bebaut worden, mit deſto mehr Sicherheit kann man auch von Jahr zu Jahr den Pflug tiefer richten, tiefer aber, als auf einen Schuh, oder 14 Zoll zu pflügen, würde eine unnöthige, und größtentheils verlorne Arbeit ſeyn, da die mehrere durch die ſtärkere Beſpannung, und die mühſamere Arbeit, dann den ungleich reichlich erfoderlichen Dung verurſachten Köſten nicht leichtlich, oder eigentlich

nie-

niemals, und um ſo weniger hereingebracht werden können, als alle diejenige Feuchtigkeit, die bis auf eine ſolche Tiefe in den Boden etwa dringen könnte, für die dareingebauten und ihre Wurzeln nicht ſo tief hinabſtreckenden Pflanzen ohne Nutzen bleiben müßte, aus dem bekannten Grunde, daß keine Wurzel Nahrungsſäfte an ſich ziehen könne, als in ſofern ſie von denſelben unmittelbar berührt wird.

Doch behaupten alle neueren Landwirthe, daß das tiefe Pflügen dem ſeichten auf allen Gattungen Boden allzeit vorzuziehen ſey, indem man dadurch mehr lockere Erde gewinnt, in welcher ſich die wäſſerichten und ölichten Theile längers aufhalten können, ohne von der Hitze der Sonne ſo bald, als in ſeicht gepflügten verflüchtiget zu werden. Es iſt zwar wahr, daß auf einem Acker, der zum erſtenmal tiefer, als gewöhnlich, geackert wird, im erſten, auch noch wohl im zweyten Jahre weniger wachſe, aber wenn das Tieferpflügen mehrere Jahre fortgeſetzt wird, wirft ſo ein Acker erſt mehr Früchte ab.

So viel endlich die nach dem Unterſchiede der Getreidarten, zu welchen gepflügt werden ſoll, verſchiedentlich anzumeſſenden Regeln des bald Seicht- bald Tieferpflügens anbetrifft, ſo iſt hier nur zu

bemerken, daß diejenigen, die ſenkrechte tiefere Wurzeln treiben, als da ſind alle Hülſen- Knollen- und Wurzelgewächſe, ingleichen gewiſſe Getreidearten, als Mays, oder türkiſcher Weitzen, auch Roggen und Gerſte einen tief gepflügten Acker, andere hingegen, deren Wurzel mehr ſeitwärts auslaufen, als Weitzen, Haber, Heidekorn, Wicken, Hirs u. ſ. f. einen minder tief gepflügten Boden erfodern; den einzigen Winterweitzen etwa ausgenommen, als zu welchem, um ihn vor dem Verwintern in Sicherheit zu ſetzen, auch bey dem letzten Pflügen um etwas tiefer, wie ſonſt gewöhnlich, geackert werden muß.

Eine ſehr nützliche Methode, auf einem Acker erſt Heidekorn, dann Roggen, oder Weitzen zu fechſen, ohne denſelben zu dieſer zweyfachen Aernte doppelt zu beſtellen.

Man ſäet beyläufig um die Mitte, oder gegen Ende Julius in ein Feld, worauf nur eben zuvor früher Weitzen gefechſet worden, oder auch in ein ſolches, wo eher Wintergerſte geſtanden hatte, nachdem der Acker ein einzigmal gepflügt worden, gleich in die friſche Furche erſtlich Korn, dann gleich darauf Heiden, und läßt erſt das Korn auf einen Strich eineggen, dann auch den ſpäter geſäeten Heiden,

doch

doch dieſen gut und vollkommen, ſowohl nach der Länge, als über Quer, und läßt ihn dann einwalzen, oder einſtreifen. Iſt nun der Heiden reif, ſo wird er mit der Reiſſenſe gemäht, und werden auch die darunter aufgeſchoſſenen Kornblätter bey dieſer Gelegenheit geſtutzt.

Ueber Winter verwächſt ſich das Getreid vollkommen, und man hat hievon die ſchönſte und ergiebigſte Aernte zu gewarten. Auf einem Brachfelde iſt dieſe Methode noch um ſo leichter anwendbar, als daſſelbe zuvor im Herbſte und Frühjahre ſchon einigemal gepflügt worden, und man bey denſelben ſo früh, als man nur will, zur Saat ackern kann. In ein dergleichen Brachfeld, und in ein ſolches, von dem eher Wintergerſte abgebracht worden, läßt ſich daſſelbe auch mit Weitzen, wie mit Korn, thun, nur mit dem Unterſchiede, daß der Weitzen etwas fettere Gründe erfodert. Ueberhaupt aber iſt anzumerken, daß dieſe Methode bey Feldern, deren Erdreich von lockerer Art iſt, eher als bey ſchweren Gründen anzuwenden iſt, weil die letzteren das öftere Pflügen nöthig haben, da hingegen die erſteren durch das viele Auflockern eher verſchlimmert, als verbeſſert werden.

Der Vortheil dieſer Beſtellungsart beſteht darinn, daß man erſtlich ſich eine Ackerarbeit erſpart, um ein Drittheil reichere Fechſung an Körnern, wie wohl etwas weniger Stroh, und noch überdem eine Heidenfechſung gewinnt, die man, ohne dieß Verfahren, nicht gewonnen haben würde, unberechnet noch, daß die Frucht, wegen deren früheren Anbau, die ſtrengſte Witterung ausdauern kann, und alſo vor dem Verwintern derſelben ziemlich geſichert iſt. Die durch das Abmähen des Heidens zugleich geſchehene Stutzung des Korngraſes, als wodurch die im Boden befindlichen Nahrungsſäfte der Wurzel mehr zu ſtatten kommen, und der allzugeile Wuchs der Pflanzen verhindert wird, ſcheint, nebſt der früheren Ausſaat, die Urſache der reicheren Fechſung zu ſeyn, die dieſe bereits ſeit mehrern Jahren von mehreren Landwirthen mit dem glücklichſten Erfolge unternommene neue Bauart gewähret hat.

Vom Pferchen der Schafe, oder dem ſogenannten Hordenſchlage.

Der Gebrauch des Pferchens iſt in unſern Gegenden noch nicht viel bekannt. Es iſt ſich darüber um ſo billiger zu verwundern, als der Nutzen deſſelben unter unſerm gemäßigten Klima, und bey dem

gegen=

gegenwärtigen noch unvollkommenen Zuſtande unſrer Schafzucht ganz keinem Zweifel mehr unterliegen ſollte. Das Wort Horden, Hordenſchlag iſt zwar mehrentheils aus den alten Zeiten bekannt, da nämlich alles Vieh, das in Heerden, und Schaaren von einerley Geſchlecht ſich beyſammen fand, in Horden, d. i. in bewegliche Zäune getrieben wurde, um darinn ſeinen Schutz und Schirm zu finden. Heut zu Tage aber iſt dieſes Wort nur wenig mehr gebräuchlich, ausgenommen bey dem Schafviehe, welches noch in Ländern, deren gemäßigte Lage es zuläßt, vielfältig, im Frühjahre und Herbſte, bey trocknen und nicht kalten Nächten, Abends, in dergleichen Horden eingetrieben, und bis den andern Morgen daſelbſt gehalten wird, wo man ſelbiges dann erſt einige Stunden nach Sonnenaufgang heraus, und auf die Weide gehen läßt. Die Art, dieſe beweglichen Zäune zu machen, iſt folgende: Man macht Horden, das iſt, Stücke von einem Zaune, in der Länge von etwa 6 Schuhen, aus fingerdicken Ruthen, die man um Stecken flicht, welche noch um etwas ſtärker, und etwa 5 bis 5½ Schuhe hoch ſind; von dieſen Stecken läßt man unten und oben gegen 6 Zoll leer und ungeflochten, damit ſie unten in die Erde

greifen,

greifen, und oben die Schafe abhalten, daß ſie nicht getrauen, darüber zu ſpringen. An jedem der beyden Ende der Horden hängen oben, unten, und ſelbſt in der Mitte derſelben zween, folglich an jeder Horde 6 von Weiden geflochtene Ringe, durch welche lange hölzerne, und unten zugeſpitzte Pfäle geſteckt, mit einem hölzernen Schlägel in die Erde geſchlagen, und auf dieſe Weiſe die Horden zuſammen befeſtigt werden. Für die Schäfer wird aus Brettern eine mit Schindeln, oder Stroh gedeckte Hütte gemacht, und auf zwey Räder geſtellt, damit ſolche dem Hordenſchlage überall nachfolgen könne. Auf eine Horde rechnet man ungefähr 12 bis 15 Stücke Schafe, daß alle tauſend Stücke in einem Pferche von 70 bis 80 zuſammgeſetzten Horden Raum genug haben. Die Horden werden täglich nach der Länge des Ackers fortgerückt, und zwar ſo, daß man die vordere Querwand, welche ſodann die hintere Querwand wird, ſtehen läßt, und ſo jedesmal die vordere des andern Tags zur hintern Querwand macht.

Das Hineintreiben der Schafe in dieſe Pferche geſchieht hauptſächlich wegen der treflichen Düngung, die den Aeckern und Wieſen von dem die Nächte hindurch darauf fallenden Miſte, und dem

ſonſt

ſonſt gröſtentheils verloren gehenden Urine der Schafe zu Theil wird. Dieſe Düngung iſt ſo ergiebig, daß man diejenigen Aecker, welche den Pferch bekommen, vor allen andern an der geilen und fetten Frucht erkennen kann. Sie hält auch 3 bis 4 Jahre an, und iſt daher an Orten, wo die Weidgänge von den Feldern wenig, die Schafſtälle aber weit davon entfernt ſind, derjenigen Düngung weit vorzuziehen, die auf gemeine Weiſe geſchieht, da nämlich der von den Schafen in dem Stalle geſammelte Miſt mit nicht geringem Aufwande der Fuhren auf die Felder hinausgefahren wird. Damit aber die Ungleichheit des Getreidwuchſes auf dergleichen gepferchten Aeckern verhütet werde, als woran ohnehin meiſtentheils die Unachtſamkeit der Schäfer Schuld trägt, ſo muß man die Vorkehrung treffen, in den kurzen Nächten die Horden enger, und in den langen ſie weiter ſchlagen zu laſſen. Eine Veränderung, die wohl einige Mühe verurſacht, aber nicht eben alle Tage, oder alle Wochen, ſondern höchſtens von 14 zu 14 Tage geſchehen darf. Beſonders nützlich würde es ſeyn, wenn jedesmal nach dem Hordenſchlage der gepferchte Acker ſogleich umgepflügt würde, damit Sonne und Luft nicht ſo viele vegetabiliſche Theile wegführen

könnte,

könnte, als zu welchem Ende immer ein Pflug bey den Horden bereit gehalten, und jedem Morgen das in der Nacht zuvor gepferchte Land damit umgepflügt, der Pflug indeſſen wieder bey den Horden ſtehen gelaſſen, und ſo mit dem Geſpanne die andern Feldarbeiten zu verrichten fortgefahren werden könnte. Es bringt übrigens das Pferchen auch noch den Nutzen hervor, daß Luft und Thau zur Nachtzeit eine ganz beſondere Wirkung in die Wolle äußern, und ſelbige überaus feiner machen; dem ungeachtet iſt ſelbiges, wie wir ſchon oben angemerkt haben, nur unter gemäßigten Himmelsſtrichen, und von ſolchen Ländern wahr, in denen die Schafe noch von gröberm Schlage, und alſo von dieſer Behandlungsart keine ſehr bedenklich- oder nachtheiligen Folgen für dieſelben zu beſorgen ſind.

Von der Geſtalt, die die Kornmändeln auf dem Felde bekommen ſollen, damit die Frucht auf keine Art Schaden nehme.

Die Anzahl der Garben, aus denen die Mändeln auf dem Felde aufgeſetzt werden, iſt nicht aller Orten gleich. Nach unſerm Dafürhalten wäre es, ſowohl wegen des Abzählens, als in vieler andern Abſicht beſſer, jedes Mändl aus 9 Garben zuſammenzuſetzen, und mit der zehnten es zu decken. Dieſes

ge-

geſchieht nun am füglichſten auf folgende Art: Man ſetzt eine Garbe in die Mitte, und die übrigen acht rund um dieſelbe. Die Aehern werden an allen ordentlich eingeſteckt, daß keine nachläßig umherhängen. Alsdann nimmt man die zehnte Garbe, und bindet eine halbe Elle weit vom untern Ende ein Band darum, ſtecket hernach die Hand oben in die Mitte derſelben hinein, und ſucht die Aehern ſo auseinander zu bringen, daß etwa rund herum nach allen Seiten gleich viele kommen, mit dieſer Vorſicht ſtülpet man dieſe Garbe über die anderen neune, jedoch ſo, daß alle Aehern abwärts hängen, und ſo bedeckt dieſe eine alle übrigen. Iſt nun dieſes geſchehen, ſo nimmt man von dieſer aufgeſtülpten Garbe die äuſſerſten, nächſt an dem Bande herum befindlichen Halme, zieht ſie beym untern Ende eine halbe Elle höher heraus, als die übrigen Halmen, faſſet ſie alsdann mit der linken Hand unten zuſammen, und drehet ſie mit der rechten wie ein Strohſeil in einander. Auf dieſe Art decken dieſe Halme die abgeſchnittenen, und in die Höhe ſtehenden untern Theile der übrigen Halme von der nämlichen Garbe, alſo zwar, daß durch dieſelben keine Näße eindringen kann, und die Garbe ſelbſt decket die übrigen nun ſo gut, daß ein ſo

auf=

aufgeſetztes Mändl bey keiner Witterung, ſie mag nun ſeyn, wie ſie will, Gefahr läuft; nur muß man die Vorſicht noch gebrauchen, daß man die Mändel nicht in die Vertiefungen der Felder, noch ſonſt an Orte ſetze, wo bey ſtarken Waſſergüſſen das zuſammenrinnende Waſſer ſeinen Strom leicht hinnehmen könnte.

Von der Düngung der Felder mit Gypſe.

Die Erfahrung iſt unläugbar, daß der Gyps das Wachsthum verſchiedener Früchte vermehre. In der Pfalz mahlt man die rohen Gypsſteine auf Mühlen, welche aus 1 oder 2 an einer ſenkrechten Welle befeſtigten Mühlſteinen beſtehen. Im Frühjahre, auch im Herbſte ſtreuet man vom gemahlenen Gypſe vornämlich auf Kleefelder, und Wieſen, und zwar in feuchten Tagen. Man verſäumt dabey das gewöhnliche Düngen der Felder gar nicht, als welche Verſäumniß in der Folge der Zeit unfehlbar ſchaden würde. Gebrannter Gyps iſt leichter zu zermahlen, und hat eben den Erfolg, als der rohe, aber dazu muß der Gypsſtein nicht ſo ſtark, als es zum Gypskalke nöthig iſt, ſondern nur ſo viel gebrennt werden, daß er zu zerfallen anfange, ſonſt könnte er bey hinzukommender Feuchtigkeit binden, und ſich in harte,

ſtein-

ſteinartige Stücke ſich verwandeln. Vorzüglich iſt der Gyps gut für die Kleefelder, für die Wieſen, Hülſenfrüchte, Rüben, Hanf, Flachs, Haber: Für andere Getreidfrüchte iſt Kalk beſſer, doch ſtreut man ihn auch auf Getreidefelder, wenn Klee und Getreide zuſamm ausgeſäet werden. Gypſet man ein Feld, ſo giebt es fünfmal mehr Klee, und dreymal mehr Hülſenfrüchte, als ein anderes eben ſo gutes, und ſo groſſes, aber nicht mit Gyps befahrnes Stück. Wie viel übrigens auf ein Joch, oder auf einen Metzen Ausſaat ungefähr zu rechnen komme, das muß jeder Landwirth nach Unterſchied ſeiner Gründe (je nachdem er ſelbige nämlich dicker, oder dünner zu beſtreuen für dienlich findet,) ſelbſt urtheilen.

Der Gyps iſt weniger ein erdigtes Mittelſalz, als eine mit Vitriolſäuere geſättigte Kalkerde; denn er beſtehet 1. aus einer wahren Kalkerde, 2. aus einer Vitriolſäuere, und 3. aus einem Theile Waſſer. Das läßt ſich augenſcheinlich beweiſen. Es iſt falſch, daß Gyps ein ölichtes, fettes Weſen, und ein alkaliſches Salz in ſich halte. Er düngt nicht ſo, daß er Pflanzungnahrung in ſich hielte; daher wirkt er nicht anhaltend gut, wenn der Boden nicht zu gehöriger Zeit gedüngt und bearbeitet

wird.

wird. Der Gyps iſt nur ein ſicheres Hilfsmittel, die Kräfte des Düngers zu vermehren. Er verbeſſert den Boden, z. B. er macht das zähe, ſtrenge, thonigte, ſchwere Erdreich lockerer; er iſt aber doch auch nützlich auf ſandigten, und leichten Feldern. Die eigentliche Wirkungsart des Gypſes iſt dieſe: er nimmt eine Menge von Feuchtigkeit in ſich, und erhält ſie, und nur in ſo fern iſt eine gute Wirkung von ihm zu hofen, wenn er hinlängliche Feuchtigkeit bekömmt. Der mit Gyps vor, oder unmittelbar nach dem Regen beſtreute Boden hat von ihm Nutzen, und bleibt beſtändig länger feucht, als der, der mit Gyps nicht beſtreuet worden. Weil er nun nach ſeiner ſalzigten Natur die Feuchtigkeit in größerer Menge, als andere Erdarten, an ſich ziehet, und ſie dem Boden erhält, ſo vermehrt er eben dadurch das Wachsthum, vermehret den Trieb, giebt den Gewächſen ein ſaftvolleres Weſen, und zeigt den meiſten Nutzen vornämlich bey ſaftreichen Pflanzen, und denen, die beym erſten Wuchſe einen ſtärkeren Trieb leiden können. Der Gyps zerbröſelt und löſt ſich auf, aber erſt in langer Zeit, wenn die Menge der Feuchtigkeit, die ihn auflöſt, und die Bearbeitung, und Beſchaffenheit des Bodens dazu beförderlich iſt. Dieſe

seine

ſeine Auflösbarkeit kann auch ein Mittel werden, wodurch er ſeine Kräfte zu äuſſern vermögend wird. Der ſandige Boden läßt die Feuchtigkeit bald verdünſten, der kalkichte verliert ſie auch bald, der thonigte ſchadet dem Wuchſe der Pflanzen, weil er in der Dürre ſtark zuſammenhängt, und bey der Feuchtigkeit ein ſteifes zähes Weſen bekömmt. Der Gyps iſt durch ſeine ſalzichte Natur einer leichtern, und genauern Verbindung mit dem Waſſer fähig, als dieſe Erdarten, bleibt auch geſchickt, das Waſſer dem Boden mitzutheilen. Daher verbeſſert er zwar die Leichtigkeit des Bodens nicht, doch verhindert er bey leichten Böden den zu geſchwinden Verlurſt der Feuchtigkeit, und bey thonigten die zu ſtarke Austrocknung; und iſt er einmal aufgelöſt, und mit dem Boden vermiſcht, ſo verhindert er auch ſeine Zähig- und Feſtigkeit. Er verbeſſert auch die naſſen Böden, indem er nach und nach einen Theil ihrer Feuchtigkeit an ſich ziehet, und ſie davon entledigt. Düngt man einen mit Gyps befahrnen Boden gehörig, ſo vermehrt der Gyps die Kräfte des Düngers, indem er die Feuchtigkeit als das nöthige Auflösmittel der im Dünger enthaltenen nahrhaften Theile erhält, die den Pflanzen ſonſt niemal zu ſtatten kommen könnten. Nun

wird

wird es leicht ſeyn, die Einwürfe derjenigen, die der Düngung mit Gypſe nicht geneigt ſind, zu widerlegen. 1) Er mergelt den Boden nicht aus, wenn man ihn recht gebraucht, alſo das Düngen dabey nicht verſäumt. 2) Er bringt dem Klee nichts Schädliches bey, wovon das Rindvieh aufſlaufen müßte. Auch vom Klee, wo kein Gyps aufgeführt worden, läuft es auf, wenn es, zumal von jungem Klee, zuviel und zu begierig frißt, und darauf ſäuft. Rohen Gyps kann man dem Viehe ohne Schaden, ja ſelbſt als Arzney geben. 3) Der Gyps ſoll Hagelwetter herbeyziehen, indem von Gypsgruben, und mit Gyps beſtreuten Aeckern des Morgens ein blaulicht weiſſer Dampf aufſteige u. ſ. f. Allein der Gyps dünſtet in freyer Luft nichts als bloßes Waſſer aus, und verliert nur in der gewaltſamſten Hitze von ſeiner Vitriolſäuere. Und wie viele Orte ſind, die Gypsgruben, und mit Gyps gedüngte Felder haben, und von Hagelwettern frey bleiben, von denen andere Schaden gelitten, wo keines von beyden iſt, und geſchieht?

Rothen Wieſenklee zu Heu zu machen.

Die einfachſte und der Sache angemeſſenſte Methode, Klee zu Heu zu machen, beſteht darinn; daß man das erſte Jahr, nachdem er mit der Gerſte,

wor=

worunter er geſäet worden, aufgewachſen, ihn ruhig ſtehen läßt, das zweyte Jahr aber, ſobald er überall blühet, abmähet, und ihn alsdann auftrocknet, welches ebenfalls beym Schnitte im Auguſt-Monahte wiederholt wird. Die abgehauenen Schwaden (der Klee mag nun noch ſo hoch ſeyn) bleiben liegen, wenn es auch ſtark und lange regnet. Iſt es trocken Wetter, ſo werden die Schwaden etwas auseinander gezogen, ſobald ſie trocknen, und noch feucht ſind, in kleine Haufen geſetzt, und ſollte es regnen, ruhig ſtehen gelaſſen, ſobald aber heiſſer Sonnenſchein eintritt, werden Vormittags die Haufen umgeſtoſſen, und Nachmittags der Klee eingeführt. Um nun ſolches Kleehen gut aufzubewahren, hat man folgende Vorſichten anzuwenden: In ein jedes Fach des Bodens, wo der Klee aufbehalten wird, läßt man einen Schuh hoch über der Erde Roſte von leichtem Bauholze anbringen, dieſe mit Geſträuch belegen, und nachher den getrockneten Klee darüber ausbreiten; In der Mitte eines jeden ſolchen Roſtes ſind 4 lange Latten aufgerichtet, welche mit Querlatten benagelt ſind, daß alſo ein ſolches bald wie ein Rauchfang geſtaltetes Gerüſt aus 4 gegen einander geſetzten Leitern im Quadrate beſteht. Dieſes verurſachet einen

freyen

freyen Durchzug der Luft durch die Höhlungen der unteren Roſte, wodurch natürlich bewirkt wird, daß das Kleeheu, unter Gerſten, und Haberſtroh geſchnitten, die ſchönſte Winterfütterung für das Vieh abgiebt.

Es fällt auch daſſelbe, ſobald es ausgedünſtet iſt, ſo feſt zuſammen, daß man Mühe anwenden muß, es von einander zu bringen; ein Umſtand, der zur Erhaltung deſſelben einen vorzüglichen Vortheil verſchafft, da es auf ſolche Art viele Jahre, ohne zu verderben, oder entkräftet zu werden, aufbehalten werden kann.

Unterricht vom Kleebaue.

Drey Arten von Klee ſind die nutzbareſten. 1) Der ſpaniſche, oder rothe Klee. Dieſer wird ins Sommerfeld unter die Gerſte geſäet, und hernach, wenn es Brachfeld iſt, benutzt. Er gedeihet in jedem Boden, der ſo beſchaffen iſt, daß er gute Gerſte trägt. Gar zu ſteinigter Felſenboden, veraſeter und verqueckter Brachacker, feuchter oder ſumpfiger Boden, der Waſſergallen hat, eiſenſchüßiger Sandboden, grober Kies und Töpferthon taugen nicht dazu, bis ſie durch Dünger und Miſchung mit andern Erdarten verbeſſert werden. Bey regenhafter Witterung iſt es am beſten, den

Klee-

Kleeſaamen, wenn die Gerſte untergeackert wird, gleich darauf zu ſäen, und mit einer leichten Egge, oder einem Dornbüſchel einzueggen. Iſt aber Dürre zu vermuthen, ſo läßt man den Acker erſt abtrocknen, und ſäet hernach den Klee ins dürre Land, wo er 3 bis 4 Wochen liegen kann, ohne zu verderben. Man eggt ihn mit einem Dornbüſchel, oder walzt ihn unter. Wird auf die Saatfurche geſäet, ſo muß der Klee gleich nach der eingeegten Gerſte auch geſäet, und eingewalzet, oder alsdann erſt aufgeſtreuet werden, wenn die Gerſte aufgegangen, und faſt einen Finger lang iſt. Und dieſes muß geſchehen, wenn kein Thau mehr an der Gerſte iſt. Er wird alsdann gleich eingewalzt. Kömmt Regen bey der Gerſtenbeſtellung, ſo darf man den Kleeſaamen nicht hineinſchmieren. Bey windſtillem Wetter ſäet er ſich am beſten. Man nimmt auf den Morgen von 160 Quadratruthen beyläufig 10 Pfund Kleeſaamen, und die Regel iſt: lieber zu dick, als zu dünne. Geht der Saame nicht auf, ſo überſtreut man den Acker noch einmal im Herbſte, wenn die Gerſte gemähet iſt, an einem Abende, wenn Regen zu vermuthen iſt. Dieſes thut man auch an einzeln leeren Flecken, wenn er nicht überall gekommen iſt. Von der Gerſte wird

der 4te Theil des gewöhnlichen Saamens weniger genommen, wenn man Klee hinein ſäen will.

Wenn die Kleegerſte abgemähet iſt, muß man ſie 4 bis 6 Tage liegen laſſen, und hernach die Schwaden mit dem Rechen wenden, daß der Klee trockne. Das Wenden muß behutſam des Morgens, oder gegen Abend geſchehen. Nach der Gerſtenärnte kann man den Klee, wenn die Witterung günſtig iſt, noch einmal mähen, und zu Heu machen, oder grün verfüttern. Nur muß man ſich hüten, ihn zu ſpät im Herbſte noch abzuſchneiden, weil davon viele Stöcke auswintern. Die Schafe darf man nicht darauf treiben laſſen: ſie freſſen das Herz aus den Stöcken. Im Herbſte überſtreut man den Kleeacker dünn mit kurzem Miſte. Wenn es aber viele Mäuſe giebt, ſo unterläßt man im Herbſte die Bedeckung mit Miſte: weil unter ſelbigem die Mäuſe, ſo nach den Kleewurzeln gehen, geſchützt werden, und ſehr vielen Schaden thun. Wer keinen Miſt hat, nimmt ungebrannten gemahlnen Gyps nicht auf naſſen Boden. Wo es an Gyps fehlt, kann man gemahlne Steinkohlen, Mergel, Ruß, Holzaſche, Seifenſiederaſche, Sägeſpähne, Miſtlacke und dergleichen brauchen, welches im Februar, oder März darauf gebracht wird. Im

März

März harkt man den Miſt, wenn dergleichen darauf iſt, herunter, und überzieht den Acker mit einer hölzernen Egge. Sollte der Klee ausgewintert ſeyn, welches ſelten geſchieht, ſo ſtürzt man den Acker, und beſtellt ihn mit Haber, Sommerrübſen, oder Spätflachs.

Das Ausgraben, oder Mähen des ſpaniſchen Klees fängt man an, wenn die Knoſpen hie und da aufbrechen, und die Blüthe anfängt. Es muß nicht vor 7 oder 8 Uhr des Morgens geſchehen, ehe die Sonne das Thau aufgezogen hat. Wird er naß eingebracht, ſo muß man ihn auf der Tenne dünn auseinander ſtreuen, und trocknen laſſen, ehe man ihn verfüttert. Auf Haufen entbrennt er leicht, und wird ſchädlich. Die beſte Fütterungsart mit grünem Klee iſt, daß man ihn mit Stroh vermiſcht, oder mit untergemengtem Stroh gröblich auf der Hexelbank ſchneiden läßt. Auch kann man abwechſeln mit anderm Futter zwiſchen dem Klee, und eine Hauptregel iſt, daß man dem Viehe nicht zuviel auf einmal gebe, ſondern aus jedem Futter wenigſtens drey Portionen mache; zumal, wenn der Klee noch jung iſt. Man muß im Anfange nur kleine Portionen geben, bis das Vieh größere vertragen lernt. Auch iſt wohl zu merken, daß man

das Vieh nicht gleich auf den Klee ſaufen läßt, denn davon wird es aufgebläht; ſondern lieber, ehe man ihm das Futter giebt. Jungem Viehe iſt Kleeheu beſſer, als grüner Klee. Muß man dieſen füttern, ſo vermenge man ihn daher wohl mit Stroh. Bekömmt das Kalb den Durchlauf, ſo giebt man ihm ein rohes Ey mit der Schale ein, dieſes hilft. Wer viel Klee füttert, thut wohl, dem Rindviehe im Auguſt zur Ader zu laſſen. Den Schafen giebt man vom Klee, der in der Blüthe ſteht, im Anfange aufs Stück etwa 4 Pfund in 4 Futtern: dann 6 Pfund in 5 Futtern, und ſo fort bis auf 10 Pfund. Von jungem Klee muß man mit einem halben Pfund anfangen, und wechſelweiſe trocknes Futter dazwiſchen geben.

Zum Heu wird der erſte Kleewuchs gehauen, wenn er in voller Blüthe ſteht, etwa 14 Tage vor Johannis. Man läßt ihn in Schwaden liegen, bis er oben ganz dürre iſt. Alsdann werden die Schwaden des Morgens oder Abends mit einer Streugabel allemal zwey gegen einander zuſammen gewendet. Iſt er nach einigen Tagen auf der andern Seite auch abgetrocknet, ſo wird er des Abends, wenn das Thau gefallen iſt, auf kleine Haufen zuſammen geſchoben, oder gerollt, das

übrigge-

übriggebliebene Gebröſe wird ſogleich nachgeharkt. Des Morgens von 8 bis 9 Uhr wird zuſammen gehäufet, und eingefahren; ſpäterhin würden die Blätter- und Blumenknoſpen abfallen. Fällt Regenwetter ein, ſo iſts am beſten, den Klee in den Schwaden liegen zu laſſen, und ihn hernach bey dem Sonnenſcheine des Morgens und Abends mit den Händen, oder Rechenſtiele aufzulüften. Auf den Heuböden, oder in den Scheuren und Schuppen, darf der Klee nicht feſt eingeſtampft werden, und man muß ihm recht viel Luft laſſen, welches durch oben erzählte Zurichtung am füglichſten geſchieht.

Eine ſchöne Erfindung iſt dieſe, daß man den Klee grün auf der Futterbank ſchneidet, mit Salz und Waſſer anfeuchtet, und eben ſo einmacht, wie Sauerkraut. So verliert er nichts durch Eintrocknen, da ſonſt von 6 Zentner grünen 5 Zentner eintrocknen. Das Vieh frißt den eingemachten Klee gern, und er iſt ihm ſo geſund, wie dem Menſchen das Sauerkraut. Die Kühe milchen auch vortreflich darnach. Mengt man ihn handvollweiſe unter das dürre Futter, ſo kann er auch den hochträchtigen Kühen nicht ſchaden. Wer keine Fäſſer und Tonnen dazu hat, macht eine Grube an einem trocknen Orte, je tiefer, je beſſer, ſchlägt ſie mit

Thon,

Thon, oder Letten aus, daß ſie waſſerfeſt wird, und verſieht ſie mit einem Dache. Darinn kann er auf ein ganzes Jahr Klee einmachen.

Den Saamen zieht man von zehnjährigem Klee, indem man den erſten Wuchs im Frühjahre vor der Blüthe hauen, und den zweyten ſtehen läßt. Doch iſt es gut, auch etwas vom erſten Wuchſe in Saamen gehen zu laſſen, wenn etwa der zweyte umſchlagen ſollte, wegen naſſer Witterung. Ein Morgen von 160 Quadratruthen kann 80 bis 100 Pfund Saamen bringen, wenn alles gut geht. Wenn er reif iſt, ſchneidet man die Köpfe mit der Sichel ab, und trocknet ſie mit Tüchern. Alsdann driſcht man den Saamen mit Haſelſtöcken auf der Diele heraus. Beym Reinmachen ſtellt man ſich in Zugluft, hält die Wurfſchaufel mit Spreu und Körnern in die Höhe, und läßt alles ganz langſam in einen Kaſten herabfließen; da dann der Wind die Spreu wegführt. Es iſt aber nicht rathſam, mehr Saamen zu zeugen, als man ſelbſt braucht: weil der Acker dadurch ſehr ausgezehrt wird. Am vortheilhafteſten iſt es, dieſen Klee nur ein Jahr, nämlich in der Brache, zu benutzen: weil dabey dem Getreidebau gar nichts entzogen wird.

Die

Die Beſtellung nach der Klee-Stoppel geſchieht alsdann auf folgende Weiſe: Man haut den dritten oder vierten Wuchs, wenn er eine Hand hoch iſt, und ſtreut die Schwaden umher, pflügt es beym Umſtürzen der Stoppel mit unter, und beſtellt ſogleich die Winterfrucht in die ungebrochene Stoppel, 14 Tage vor oder nach Michaelis, wenn es weder zu naß, noch zu trocken iſt. Es müßen dabey ſchmale tiefe Furchen gezogen, und der Saame tüchtig untergeegget werden. Wo ſchwerer Boden iſt, muß man die Stoppel ſchon im Anfange des Auguſts umbrechen, ein paarmal tapfer eggen, am beſten nach einem Regen, hernach vom 6. bis 9. September zum zweytenmal mit dem Ruhrhacken pflügen, und die Winterfrucht ſäen. Weitzen geräth in der Klee-Stoppel vortreflich; aber auch Roggen wird darinn oft ſchöner, als im gedüngten Acker. Winterſpelt oder Dünkel thut auch gut. Läßt ſich ſchwerer Boden wegen Dürre oder Näſſe nicht bezwingen, ſo beſtellt man ihn über Sommer, und erhält deſto ſchönere Gerſte. 2) Luzerne, Dauerklee, ewiger Klee, auch Stutternheimer, türkiſcher, blauköpfigter Klee genannt, iſt noch ein beſſeres Futterkraut, als der ſpaniſche Klee. Er iſt ergiebiger, wächſt zeitiger im Frühjahre, und

dauert

dauert länger. Er verlangt aber einen feten Boden, deſſen Erdart bis auf 5 Fuß einerley iſt, und die etwas feucht, doch nicht naß, und 4 bis 5 Fuß tief kein Waſſer unter ſich hat. Denn ſo bald die Wurzeln auf Näſſe, oder Lehmen kommen, ſterben ſie ab. Der Acker zur Luzerne wird im Herbſte entweder zweymal gepflügt, und die Länge, und Quer geeggt, oder wer es thun kann, läßt in derſelben Furche einen zweyten Pflug allenfalls einen tüchtigen Hackenpflug folgen, und die Erde 6 bis 8 Zoll heraufbringen, damit ſie Froſt und Regen im Winter durchdringe. Es iſt nicht gut, friſch zu düngen, weil davon viel Unkraut wächſt, ſondern beſſer thut man, einen Acker dazu zu nehmen, der das Jahr vorher ſtark gedünget geweſen, und Weißkraut, Kartoffeln, türkiſchen Weitzen u. d. gl. getragen hat, und der durchs Behacken recht mürbe, und vom Unkraute gereinigt worden iſt. Zu Ende des Aprils, oder auch ſpäter im May, Junius oder July wird die Luzerne an einem windſtillen Abende, wenn Regen zu vermuthen iſt, geſäet, und des Morgens eingeharkt, oder mit einer hölzernen Egge, von einem Manne gezogen, eingeeggt; indem das Zugvieh zu tief in den lockern Boden tritt. Zur Saat wird 6 Zoll tief geackert. Auf dem Morgen

von

von 180 Quadratruthen ſäet man 8 bis 10 Pfund. Zur Beyfrucht kann man Haber nehmen, und mit dem jungen Klee abhauen, und verfüttern. Auch Sommerrüben, Buchweizen, und dergleichen. Will das Unkraut den ohne Beyfrucht geſäeten Luzern-klee überwachſen, ſo haut man ihn einigemal ab. Allenfalls müſſen auch die kriechenden Unkräuter herausgejättet werden. Ein ſolcher Luzernacker, der im April, oder May beſäet worden, wird ſchon im erſten Sommer dreymal gehauen, damit ſich die Stöcke beſtauden: in den folgenden Jahren 4-bis 7mal. Und ſo dauert er 15 bis 20 Jahre. Er bläht das Vieh nicht ſo leicht auf, wie der ſpaniſche Klee, muß aber doch, wenn er jung iſt, mit Vorſicht gefüttert werden. Zu Heu läßt er ſich leichter machen, als jener. Wenn man nach jedem Hiebe die Stoppeln mit Miſtgauche, die mit Waſſer vermiſcht wird, oder mit Lauge von Kalk und Aſche begießt, ſo wächſt er zuſehends. Auſſer dem muß er ein Jahr ums andere mit gemahlenem ungebranntem Gypſe, Aſche, Ruß, Mergel, Düngſalz, u. d. gl. beſtreuet werden, oder vor Winters mit kurzem Miſte, der im Frühjahre wieder abgeharkt wird. Auch wird er alle Frühjahre mit einer eiſenen Egge aufgekrazt. Wenn ſich leere Plätze

zeigen,

zeigen, beſäet man ſie wieder, oder läßt einen Stock daneben in Saamen gehen. Ein Fleck Luzerne giebt, wenn es im guten Stande iſt, 6mal ſoviel Futter, als die beſte eben ſo große Wieſe, und man hat aus der Erfahrung berechnet, daß ein ſolcher Acker binnen 7 Jahren, nach Abzug aller Koſten, 60 Thaler mehr abgeworfen hat, als das beſte Kornfeld.

Will man einen Luzernacker wieder zum Kornfeld umbrechen, ſo iſt am beſten, ihn umzugraben. Oder man ſpannt 2 bis 4 Pferde vor einen ſtarken Pflug, der mit einem ſtarken Sech verſehen iſt, und pflügt ihn bey trocknem Wetter um. Leichter geht es, wenn man den Raſen vom Acker im Herbſte mit einem ordentlichen Schälpfluge abſchält, die Raſen auf Haufen bringt, und die Wurzelſtöcke bloß ſtehen läßt: da faulen ſie im Winter. Im May kann man nun leicht pflügen, die Raſenhaufen vor der Saatfurche wieder ausſtreuen, und den Weitzen, Spelt, Hanf, u. d. gl. ohne weitere Düngung beſtellen, und eine reiche Aernte davon erwarten. 3) Die Eſparſette, oder der Eſpar-Klee iſt das nahrhafteſte und ſüßeſte Futter für alles Vieh, beſonders für Pferde, und iſt gar keine Gefahr dabey. Sie wächſt im ſchlechteſten Boden, wenn er nur 4 bis 5 Fuß tief über-

ein

ein iſt, und unten kein Waſſer hat. Man bereitet den Acker, wie bey der Luzerne, und ſäet ſie im July lieber zu dick, als zu dünn. Sie giebt jährlich zwey, bis drey Aernten 10 bis 15 Jahre nach einander. Man pflegt den Acker, wie bey der Luzerne, und beym Hauen läßt man etliche Zoll lange Stoppeln. In den erſten 2 Jahren läßt man die Eſparſette ſo wenig, als die Luzerne, Saamen tragen, weil die Stöcke davon leicht ausgehen: nachher aber kann man die Eſparſette Saamen tragen laſſen, und dann ſchneidet man eine Hand voll Hülſen nach der andern ab, wenn ſie anfangen braun zu werden, und läßt ſie auf einem lüftigen Boden wohl trocknen. Alsdann wird der Saame mit einen Stocke ausgeſchlagen.

Frühzeitige Erbſen und Bohnen zu ziehen.

Man füllt im Hornung einige große Körbe beynahe voll an, ſäet Erbſen und Bohnen dicht aneinander, ſtreuet wieder einen Zoll hoch Erde darüber, und läßt ſie dicht bis 12 Tage beym warmen Ofen in der Stube ſtehen; in welcher Zeit ſelbige, falls ſie gehörig mit Waſſer beſprengt werden, einen guten Zoll über die Erde hervor wachſen. Sodann werden ſie aus der Stube genommen, an

einem

einem andern Orte im Hauſe gegen die Morgenſeite geſezt, und ſo oft die Erde trocken wird, begoſſen.

So bald nun der Froſt aus der Erde iſt, ſo müſſen ſie in ein etwas geiles, und an der Sonne liegendes Land auf folgende Art verſetzt werden: man macht für die Erbſen auf einer Weite von 9 Zoll Löcher, ſo tief, als dieſelben ſamt den Wurzeln lang ſind, in die Erde, und ſtellt in jedes derſelben drey recht geſunde Pflanzen ſo tief hinein, daß ſie nur einen Zoll über der Erde ſtehen.

Die Bohnen werden eben ſo tief, aber nur immer eine Pflanze, und 1½ Fuß weit von einander geſezt.

Dieſen alſo verſezten Pflanzen ſchadet der Froſt nicht ſonderlich viel, ſie tragen auch viel voller, als die gewöhnlich angebauten, und können viel früher verſpeiſt werden.

Etwas von Einſammlung des Grasſaamens.

Beym Einſammeln des Grasſaamens muß man vor allen darauf Acht haben, welche Arten das Vieh vorzüglich liebt.

Dieſes kann weder im Frühjahre, wenn das Vieh zu hitzig auf das grüne Futter iſt, noch zu einer andern Zeit, wenn es hungerig iſt, ſondern zu

einer

einer ſolchen Zeit geſchehen, wenn es ſchon ſeine Eßluſt größtentheils geſtillt hat, und ſich dann nur die beſſeren Gräſer und Kräuter wählet. Man pflückt alsdann verſchiedene Kräuter, jedoch nicht mit ſchweißigten Händen, und hält ſelbe dem Viehe vor. Die Wahl des Viehes wird die Güte derſelben anzeigen.

Weis man dann, welche Arten dem Viehe am liebſten ſind, ſo muß man ſie aufſuchen, und auf ihrem Standorte reif werden laſſen. Da es immer ganze Flecken auf den Wieſen giebt, wo man die verlangten Grasarten beyſammen findet, ſo wird es gut ſeyn, dieſe bey der erſten Heuärnte ſtehen zu laſſen. Was etwa vom Unkraute unter ihnen iſt, ſo weit es ohne Beſchädigung der guten Saamenſtengel geſchehen kann, muß ausgerauft, und dann dieſe zu rechter Zeit eingehauen werden.

Der Saamen ſelbſt muß in trocknem Wetter geſammelt, auch in trocknem Wetter, wenn nicht die geringſte Feuchtigkeit in ihm iſt, ausgeklopft werden. Er hält ſich am beſten, wenn er an trocknen Orten in Säcken aufgehoben wird, wo kein Ungeziefer zu ihm kommen kann. Die Luft in dieſem Orte muß mittelmäßig ſeyn, damit weder eine gar zu große Wärme, noch zu den Saamen eher

aus-

austrockne, und dadurch entkräfte, als es der Natur nach geſchehen würde; doch darf auch nicht alle Luft davon abgehalten werden. Am längſten und beſten erhält ſich der Saamen in der Hülſe, wenn man ihn alſo kann liegen laſſen.

Vom Anbaue, und Benützung der Dickrüben, oder ſogenannten Burgunderrüben.

Die Dickrüben, ſonſt auch Raunſchen, oder rothe Mangolds-Wurzeln genannt, werden der gemeinen Bauart nach, gleich im Frühjahre, ſobald man des Froſtes wegen in die Erde kommen kann, in ein wohl gedüngtes Land dicht geſäet. Nach 3 Wochen gehen ſie auf, und in etwa 14 Tagen darnach ſind ſie zum Umpflanzen tüchtig.

Das Land, worein ſolche gepflanzt werden, wird den Herbſt zuvor mit kurzem guten Miſte gedüngt, und ſolcher ſogleich untergeackert; der Boden muß dabey ſo tief als möglich genommen, und tief genug locker, und zum Wachsthume der Rüben tüchtig gemacht werden.

Dieſes Land wird im Frühjahre, ſobald als möglich, noch einmal umgeackert, und bleibt alſo ſo lange liegen, bis man ſieht, daß die Pflanzen 6, höchſtens 8 Blätter haben, worauf ſolches nach

einem

einem guten Regen nochmal alſo umgearbeitet wird, daß ganz kleine Beete, 1 Schuh breit, und ein Schuh hoch nach der Länge des Landes aufgeworfen, und zwiſchen jedem eine Furche von ½ Schuh gelaßen wird.

Man nimmt ſodann die ſchönſten Pflanzen aus dem erſten Lande, worein ſie geſäet worden, ſtößt mit einem fingerdicken Holze die Mitte dieſer aufgeworfenen Beete, immer einen Schuh breit von einander ein Loch in die Erde, ſezt die Wurzel der Pflanze bis an das Kraut recht gerade hinein, und drückt ſonach die Erde mit der Hand ganz ſachte daran.

Da dieſe Umpflanzung nach dem Regen geſchieht, ſo wachſen die Pflanzen leicht an. Sollten aber dem ungeachtet, bey unvermutheter einfallender Hitze einige davon ausgehen und vertrocknen, ſo kann man aus dem Saamenbeete, worinn die kleinern Pflanzen inzwiſchen mehr Platz zum Nachwachſen erhalten haben, einige andere dafür einſetzen, und ſolche bey anhaltender Trockne mit Fluß- oder geſtandenem Waſſer des Abends begießen.

Doch muß man nicht die Pflanze, die auf den erſten Blick vertrocknet ſcheint, auch gleich für verdorben halten, denn, wenn nur noch das innerſte

kleinſte Herzblatt noch friſch iſt, ſo erholt ſich dieſelbe leicht wieder, und wächſt ſchön fort.

Nach der Güte des Lands, und der Witterung können dieſe Rüben 10- bis 12mal den Sommer hindurch abgeblattet werden. Damit aber das Nachwachſen der Blätter immer mehr befördert werde, ſo muß man alles Unkraut (welches gewachſen, und dem Rindviehe unter den Blättern mitgefüttert werden kann) von dem Lande rein ausjäten, anbey der Wurzel mit einer kleinen eiſernen Hacke Luft machen, und die Erde davon ablöſen, ſo, daß ſolche zwey Finger, oder einen Zoll hoch über die Erde blos ſtehe.

Die übrige Erde wird ebenfalls etwas aufgehackt, damit die Feuchtigkeit deſto leichter eindringen könne, und die Wurzel beſtändig Luft habe.

Bey dieſer Bauart wächſt die Rübe nach und nach aus der Erde, und ſtehet manchmal 4 und mehrere Zoll heraus, wodurch das Wachsthum der Blätter ungemein befördert wird.

Im Herbſte, ſo bald Froſt vermuthet wird, werden dieſe aus dem Boden gethan, die noch daran ſtehenden Blätter, nebſt einer Scheibe von der Rübe ſelbſt, abgeſchnitten, nach und nach gehackt, und unter kurz geſchnittenem Stroh verfüttert;

die

die Rüben aber in einem trocknen Keller aufbewahrt, die angesteckten immer davon ausgelöſen, und ſo den Winter hindurch, beſonders den milchgebenden Kühen, gehackt, und ebenfalls unter klein geſchnittenes Stroh gemengt, zum Futter vorgelegt.

In ſandigen Böden dürfen keine erhabene Beeten zum Umpflanzen geackert werden, ſondern man verſetzt die Pflanzen in das ebene Land, jätet das Unkraut beſtändig aus, macht den Grund locker, läßt aber die Wurzel immer zugedeckt. Dadurch wird zwar die Wurzel etwas dicker, man darf ſie aber den ganzen Sommer nicht abblatten.

Rechnet man nun den Nutzen der nach der erſten Art gebauten Rüben, wovon man an Blättern, und der Wurzel zugleich viel mehreres Futter erhält, gegen den Nutzen, den die nach der zweyten Art Behandelten an den obwohl gröſſern Wurzeln allein abwerfen, ſo iſt der Vortheil bey den erſtern allein wenigſtens 4mal gröſſer, und iſt daher auch auf die erſtere Bauart allemal Bedacht zu nehmen; es ſey dann, daß man dabey auf die Rüben allein als eine Winterfütterung die Hauptabſicht gerichtet hätte.

Will man auch bey dem Umpflanzen die Sorge und Gefahr wegen Vertrocknung der Pflanzen bey

anhaltender Dürre vermeiden, ſo kann man gleich im Frühjahre in oben beſchriebene ſchmale Beeten mit einem dünnen Stöckchen fingertiefe, und einen Schuh weit von einander entfernte Löcher machen, in jedes derſelben der Sicherheit wegen drey Saamenkörner werfen, ſie mit Erde zudecken, und dann, wann die Pflanzen einmal aufgegangen, und 4 Blätter haben, die beſten derſelben ſtehen laſſen, die übrigen aber aus der Erde ausrauffen. So bleiben die Pflanzen ungehindert in ihrem Wachsthume, behalten ihre erſte Nahrung, und wachſen beſſer, als die verpflanzten.

Guten Saamen heranzuziehen, müſſen die ſchönſten und dickſten Rüben rein abgewaſchen, und ſamt den Blättern in eine temperirte Kammer, worinn genugſame Luft iſt, alſo aufgehängt werden, daß die Blätter unten, die Wurzeln aber oben zu ſtehen kommen: bey kalter Witterung kann man ſie, den Froſt zu verhüten, in einem Keller eben ſo umgekehrt aufhängen. So bald aber es warm zu werden anfängt, werden dieſe Rüben ſodann in einem Garten, und zwar, um die Zeitigung des Saamens zu befördern, und den Wind von allen Seiten abzuhalten, vorzüglich an eine Mauer gegen Mittag ausgeſetzt.

Durch

Durch das umgekehrte Aufhängen wird nicht nur das ſonſt unfehlbar erfolgende Auswachſen, und die Schwächung der Kräfte verhindert, ſondern es treten auch die in den grünen Blättern ſich noch befindenden Säfte in die Wurzel zurück, welche, wenn ſie auch faſt verwelkt und verdorben zu ſeyn ſcheint, nach dem Ausſetzen in kurzer Zeit in dem Boden wieder aufquillt, und den beſten Saamen zeugt.

Die Stengel, an welchen der Saamen wächſt, und die gemeiniglich ſehr lang zu ſeyn pflegen, müſſen vorſichtig an Pfähle gebunden werden, weil ſie ſonſt von dem geringſten Winde abreiſſen, und verderben würden. Der braune und zeitige Saamen wird dann nach und nach, ſo wie er zeitig wird, abgenommen, getrocknet, und zur Ausſaat aufbehalten.

Die Furchen zwiſchen den ſchmalen Beeten können auch dadurch benützt werden, daß man in ſelbigen ordinaire Kohlpflanzen jede ½ Schuh von der andern hineinſetzt, und ſie ebenfalls zur Fütterung verwendet. Wenn man die von den Rüben abzuſöndernde Erde dieſen Pflanzen zuſchweret, und an denſelben aufhäufet, ſo wird auch das Wachsthum derſelben ungemein befördert.

Ein Mittel zur Abhaltung des Brandes in den Körnern, das wegen ſeiner beſondern Einfachheit allgemein empfohlen zu werden verdient.

Das ſicherſte Mittel wider den Brand beſteht darinn, gute Saamenkörner auszuwählen, und dafür zu ſorgen, daß ihre Beſtandtheile, nämlich Hülſe, Keime und Mehl, bis zum Aufkeimen friſch und unbeſchädigt erhalten werden. Zu dieſem Ende ſoll jeder Landwirth ermeſſen:

1) Die zum Saamen erfoderlichen Schöber ſchon auf dem Felde vor dem Schnitte, da ſich die ſchwerſten Aehern und die reinſten Getreidkörner leicht erkennen laſſen, auszuwählen.

2) Dieſelben vollkommen ausgetrocknet auf den lüftigſten Ort in die Scheune zu bringen.

3) Gleich nach dem Einſcheuern das Saamendreſchen vorzunehmen.

4) Nicht zu viele Schöber auf einer Abwinde dreſchen zu laſſen, auf daß der Kern weder zu dick ausfalle, noch zu lange der Auswitterung entbehren müſſe.

5) Den ausgedroſchenen Saamen auf den trockenſten Kaſtenort ſo dünne, als möglich, aufzuſchütten.

6) Den-

6) Denſelben vor der Saat nochmals vor dem Staube zu reinigen, und

7) Endlich die Getreidſäcke, worinn der Saamen auf das Feld geführet wird, nicht nur ſchlechterdings von dem Mühlſtaube zu reinigen, ſondern auch rein waſchen zu laſſen.

Es verſteht ſich dabey von ſelbſt, daß eine unächte Bedingung, oder was immer ſonſt, den bereits unter die Erde gebrachten geſunden Saamen in ſeinen Beſtandtheilen verletzen könne, auch ſorgfältigſt bey Seite geſchafft werden müſſe.

Dieſe Art, den Saamen vor dem Brande zu bewahren, ſo mühſam auch dieſelbe manchem ſcheinen dürfe, kann doch allen angewandten Fleiß hundertfach belohnen.

Wie mit den Gartenbohnen zu verfahren ſey, auf daß ſie mehrere Schotten, wie gewöhnlich, anſetzen.

Man läßt die Bohnen ſtehen, bis die oberſten Blüthen am Stengel faſt alle aufgeblüht ſind, alsdann iſt die rechte Zeit, ihnen oben den Kopf abzubrechen, jedoch nicht zutief, damit das Rohr im Stengel nicht zuſehr geöffnet werde. Iſt nur die Witterung dabey dergeſtalt günſtig, daß weder zu brennende Hitze, noch zu häufiger Regen einfällt,

ſie auch vom Mehlthaue befreyt bleiben, ſo gehet keine Blüthe verloren, ſondern es ſetzen alle Blüthen an. Einem Landwirthe, der dieſes verſucht hat, hat es dergeſtalt geglückt, daß er an Einem Stengel einige fünfzig Schotten gezählt hat. Ein großer Vortheil beſteht auch in der Methode zu pflanzen. Man muß, wenn es möglich iſt, zur Saat nur ſolche Bohnen wählen, die ein Jahr über gelegen haben. Dieſe ſteckt man in zwo Reihen ganz nahe beyeinander, und läßt dann zwiſchen dieſen, und den nächſtfolgenden zwo Reihen einen Raum von zwey Schuhen leer. Auf dieſe Art verfährt man auf dem ganzen Stücke Landes, bis es ganz angebaut iſt, ohne daß man beſorgen dürfe, es müßte zuviel Landes dabey ungenützt liegen bleiben. Man gewinnt ſogar auf dieſe Art beynahe mehr Reihen, als wenn man jede Reihe einen Schuh weit von der andern abſtehen läßt, und hat beynebens den Vortheil, daß man ſeine Bohnen vom Unkraute beſſer rein halten, und ihnen zu rechter Zeit die Köpfe abbrechen könne. Es können auch die Blüthen ſämmtlich die freye Luft, die ihnen zum Anſetzen unentbehrlich iſt, beſſer genießen, ohne daß der Wind denſelben, wie es bey einzeln ſtehenden Reihen doch ſehr oft geſchieht, ſonderlich ſchaden

den

den könne. Die Erfahrung hat es gezeigt, daß ein nach dieſer Methode behandeltes Stück Landes eine dreyfach reichere Aernte, als ein anderes, das auf die gewöhnliche Art gepflanzt worden, eingetragen hat.

Von dem Roſte im Getreide, und dem ſogenannten Mutterkorn.

Der Roſt, eine Krankheit, die nicht den Getreidearten allein, auch verſchiedenen andern Gewächſen gemein iſt, verräth ſich am erſten an den verſchiedenen Flecken und Mälern, die ſich an den Blättern, und an dem Stengel anſetzen. Nimmt das Uebel überhand, ſo ſieht man am Getreide, daß auch die Aehren davon taub werden. In den zwiſchen Thälern eingeſchloſſenen Feldern, die der Wind nicht gehörig durchſtreichen kann, trifft man roſtiges Getreide häufiger an, als auf freyen, auf Anhöhen liegenden Aeckern. Wenn bey trocknen Nebeln die Sonnenſtrahlen durchbrechen, und auf warme Frühlingstage Nachtfröſte einfallen, ſo iſt der Roſt am ſtärkſten zubefürchten; hingegen ſchadet er den Feldern nicht ſonderlich, wenn die Saat noch nicht in die Halme geſchoſſen hat, oder irgend ein heftiger Platzregen jähling einfällt, denn im erſten Falle treibt die junge kraftvolle Wurzel neue

Blätter

Blätter an die Stelle der verwelkten; im andern Falle hingegen wird die bösartige Materie, die eben der Schaden wirkt, durch den darauf fallenden Regen weggeſchwemmt. Junge Saaten leiden übrigens immer mehr von dem Roſte, als ſolche, die der Zeitigung ſchon etwas näher kommen. Unſere Vor-Voraltern glaubten, durch Lorberzweige, die ſie hie und da auf die Felder ſteckten, könnten ſie dem Unfalle wehren, denn der Lorber ſollte, wie ſie wähnten, den Roſt an ſich ziehen. Allein die wenig günſtige Wirkung dieſes oft angewendeten Mittels hat dieſen Aberglauben lange verdrängt. Die Mäler, die vom Roſte entſtehen, ſind an ſich ſelbſt weiter nichts, als ein Staub, der ſich mit der Hand leicht wegwiſchen, oder vom Regen eben ſo leicht abſpühlen läßt; was dieſer Staub aber eigentlich ſey, und woher er entſtehe, darüber ſind die Naturforſcher nicht einig. Einige halten eine ſcharfe, mit den Nebeln vermengte Feuchtigkeit für die Urſache dieſes Uebels; andere ſchreiben dieſe Krankheit den Säften zu, die an den Pflanzen ausſchwitzen, an den Oberhäutchen der Blätter ſtocken, und ſodann vertrocknet in Staub verwandelt werden. Unlängſt hat ein Gelehrter zu erweiſen geſucht, die kleinen Körnchen dieſes Stau-

bes

des ſtammten aus dem Pflanzenreiche her, und gehörten entweder unter die Gattungen der Schwämme, oder unter die Schleimgewächse, als welche leztere beſonders ihrer Natur nach immer an krankhaften Pflanzentheilen ſich anzuſezen, und ihre Nahrung nur aus faulen und verderbten Säften zu ziehen pflegen; daher denn derſelbe für wahrſcheinlich hält, die Nahrungsſäfte der Pflanzen, die durch die Nachtfröſte verdickt werden, wenn ſie jähling von den Sonnenſtrahlen ausgetrocknet, und verbrennet werden, verurſachten durch ihre plözliche Ausdehnung verſchiedene Spaltungen in den Gefäſſen, wo ſodann dieſe Schmarozerpflanzen in den offenen Rizen Wurzel ſchlügen, und auf dieſe Weiſe den Pflanzen ſelbſt allen Saft und Kraft benähmen. Was nun die Mittel wider den Roſt angeht, ſo laßen ſich zwar bey Gartengewächſen die bemeldten, und ſchadhaften Blätter mit den Händen wohl ablöſen, und dem Weitergreifen des Uebels dadurch einiger Einhalt thun. Allein auf Feldern und Wieſen, da hat man bis jezt kein hinlängliches Mittel dawider aufzufinden vermocht. Werden Wieſenpflanzen vom Roſte befallen, ſo iſt wohl das Dienlichſte, daß man das Gras zeitlich abmähe, damit man zum wenigſten beſſeres Grum-

met

met erhalte. Auf den Feldern hingegen iſt ſchlechterdings kein Mittel dagegen auszufinden, man wollte denn, wie in China, die Aecker mit Stroh, oder wohl gar mit Matten bedecken, um bey einfallenden Nachtfröſten ſie gegen den Roſt zu ſichern; was aber bey uns wohl ſchwerlich jemand nachthun dürfte.

So viel nun das Mutterkorn betrifft, ſo wird dieſer Name von den Landwirthen, die von der Sache beſtimmtere Begriffe haben, jenen ungewöhnlich groſſen, wie Pfriemen geſpalteten, ſchwarzen, und hornartigen Körnern eigentlich beygelegt, die zwar, wenn ſie zerdrückt werden, eine ziemlich weiſſe und trockne, dabey aber doch ſchwammigte Materie enthalten, woraus man allemal nur ſchlechtes, und ſehr weniges Mehl erhält. Mehrentheils behält dieſe Krankheit den Roggen, nur ſelten andere Getreidearten. Sie iſt aber allemal von deſto beſorglicherer Folge, je allgemeiner bisher noch die Meynung angenommen iſt: Mutterkorn, wenn ſelbiges häufiger unter dem Getreide angetroffen, und mit ſelbigem vermahlt würde, verurſacht bey den Menſchen eine der heftigſten krampfartigen Krankheiten, und bringet ihm zum öftern gar den Tod. Die Unterſuchungen, die einige neuere Naturfor-

turforſcher über das Weſen des Mutterkorns angeſtellt haben, ſind zu ſonderbar, und zu merkwürdig, als daß wir ſie hier ganz unangezeigt laſſen ſollten. Es hat nämlich jemand die Bemerkung gemacht, daß die trocknen Fäſern, woraus das innere Weſen des Mutterkorns beſteht, wenn man ſie in einige Tropfen Waſſers legt, gleichſam wie kleine Aalen ſich zu bewegen, und belebt zu werden anfangen, ſo bald man ſie aber wieder austrocknet, verlieren ſie alle Empfindung, erhalten ſie bey friſch aufgegoſſenem Waſſer wieder, und ſo ſcheint bey ihnen Leben und Tod durch eine ziemliche lange Zeit gleichſam abzuwechſeln. Dieſe Beobachtung brachte den Mann auf die Gedanken, ob dieſe Fäſern etwa nicht für bewegliche Theile der Materie zu halten wären? Anfänglich ward dieſe Meynung, wie man leicht denkt, von vielen mit großer Heftigkeit beſtritten; bald kam aber ein anderer, der das nämliche wahrgenommen zu haben verſicherte, und dieſen Theilen nicht nur eine Kraft ſich zu bewegen, ſondern auch eine thieriſche Natur zugeſtand. Ein dritter, der dieſe Thierchen von ihrer erſten Entſtehung aus dem Ey an bis zu ihrem vollendeten Wachsthume zu beobachten ſich die Mühe genommen hatte, kam nach, und behauptete ſogar, das

Mutter-

Mutterkorn habe eine groſſe Aehnlichkeit mit den Galläpfeln, worinn gerade eben ſolche Thierchen, wie in dem Mutterkorn, genährt würden, und ſich fortpflanzten. — Dieſe leztere Meynung iſt an ſich deſto wahrſcheinlicher, weil man zuweilen in einen Bälglein mehrere Mutterkörner, und zuweilen in einem, und demſelben Korn den Pflanzenkeim, und ein Mutterkorn beyſammen findet. Was aber die Abwechslung des Lebens mit dem Tode betrifft, ſo ſieht man ſogleich ein, daß dieſer Tod nur ein ſcheinbarer jenem Schlummer ſehr ähnlicher Tod iſt, worinn das Murmelthier, einige Vögel, und die meiſten Inſekten, den Winter hindurch begraben liegen.

Das ſchlimmſte bey dem Mutterkorn iſt, daß es nach den ſicherſten Beobachtungen der Naturforſcher, und wie es ſogar jeder Landwirth nach ſeiner Erfahrung beſtättigen wird, ein anſteckendes Uebel iſt. Wirkte es auch in dieſer Abſicht ſonſt keinen Schaden, ſo bliebe es doch zum wenigſten zuverläßig wahr, daß dergleichen angegriffener Saamen allemal wieder verdorbene Frucht bringt. Das einzige und zugleich ausgebigſte Mittel dagegen dürfte daher immer wohl dieſes ſeyn, daß man in Auslesung der mit Mutterkorn behafteten Körner

aus

aus dem zum Saamen beſtimmten Getreide mit der möglichſten Achtſamkeit und Sorgfalt verfahre.

Mittel wider die Maulwürfe in Gärten.

Man kocht ſo viele abgeſchälte Nüſſe, als Maulwurfshaufen im Garten ſind, eine, oder anderthalb Stunden lange, mit einer guten Hand voll Schierlingskraut im Waſſer, und wirft in ein jedes Maulwurfsloch eine ſolche Nuß hinein. Die Maulwürfe verzehren ſelbe bald, und werden den folgenden Tag todt vor ihren Löchern liegen. Doch muß man dieſes Mittel nur in eingezäunten Gärten brauchen, wohin kein anderes Vieh kömmt, welches ſonſt vom Genuße dieſer Nüße gewiß umkommen würde.

Mittel, daß die Tauben von den Schlägen nicht wegfliegen.

Hiezu wird hauptſächlich erfodert, 1) daß das Taubenhaus alſo angelegt werde, damit die Tauben auf der Ausflugſeite die Morgen- oder Mittagsſonne, beſonders aber die erſtere haben. 2) Daß da keine Mäuſe, Ratzen, oder anders Ungeziefer hinein kommen können. 3) Daß der Taubenſchlag, ſo viel möglich, rein gehalten werde. 4) Daß man mehrere Paare beyſammen habe, weil ſonſt die wenigen Tauben, ſo bald ſie ihre Freyheit erhalten, gerne ſich zu einem großen Fluge geſellen. 5) Daß

man

man öfters einige Aniskörner nebſt etwas Salz unter das Taubenfutter ſtreue, auch allenfalls ein wenig Anisöl den Tauben unter die Flügel ſchmiere.

Das Alter der Schafe aus deren Zähnen zu erkennen.

Wie alt ein Schaf ſey, erkennt man aus ſeinen Zähnen. Dieſe haben die Schafe allein unten im Munde, und kauen wieder, wie anderes Vieh. Hat ein Lamm 8 Spitz- oder Hundszähne, und keinen Stockzahn darunter, ſo kann man es ſich für einen Jährling halten; findet man aber nur 6 Spitzzähne, und zween groſse breite Zähne, mitten unter denſelben, ſo iſt dieſes ein Zeichen, daſs ſie bald zwey Jahre alt ſind. Haben ſie nur 4 der erſten Art, und daneben 4 breite Zähne, oder Schaufeln, ſo iſt das Schaf drey Jahre alt. Sind nur zwey ſpitzige vorhanden, und ſechs Schaufeln, ſo iſt es vierjährig; zeigen ſie gar keine ſpitzigen Hundszähne mehr, ſondern alle acht breite Zähne, ſo ſind ſie fünf Jahre alt. Später iſt ihr Alter nicht mehr zu erkennen, auſſer daſs man aus den bemeldten acht breiten Zähnen ſchlieſset, daſs ſie ins ſechſte Jahr, oder darüber, ſeyn müſsten.

Mittel, daß die Vögel der Saat nicht ſchaden.

Man ſammle Wurzeln von der ſumpfigten Nießwurz, oder Bärwurz, gieße ſo viel Waſſer darauf, daß es einen Zoll hoch darüber ſtehe, und laſſe es zwo Stunden lang, oder auch länger, kochen. Alsdann gieße man das Waſſer davon ab, thue den Saamen, ſo lange daſſelbe noch warm iſt, hinein, und laſſe ihn ſo durch 20 Stunden weichen. Nach dieſer vorher gegangenen Zubereitung kann man ihn ſäen, und verſichert ſeyn, daß ein damit beſäetes Feld von den Vögeln, wo nicht gänzlich unbeſchädigt bleibt, doch gewiß ganz unmerklichen Schaden leiden wird.

Mittel, die Pfropfreiſer vor Raupen und Ameiſen zu bewahren.

Um die Pfropfreiſer wider die Raupen, die ſonſt ihre Blätter benagen, und die Ameiſen, die den Saft aus dem gemachten Einſchnitte ausſaugen, in Sicherheit zu ſtellen, darf man nur den Stamm unten mit Schmeer; oder mit einer vier Fi breiten Gurte, oder mit in Oel getränkter W oder auch mit Ofenruß belegen. Man vert auch die Ameiſen dadurch, daß man an ein ſchicklichen Orte des Propfreiſes einige mit Hö

oder

oder Hönigwaſſer angefüllte Flaſchen anhängt, die Flaſchen, ſobald die Ameiſen hineingekrochen ſind, in warmes Waſſer taucht, und ſo lange darinn läßt, bis dieſelben dadurch getödtet ſind, wo dann dieſe Flaſchen wieder an das Pfropfreis gebunden werden können. Auch iſt der Gebrauch des Kienruſes ein bewährtes Mittel wider die Ameiſen.

Eine gute Kitt, die Ritzen in allen eiſern, auch anderen metallenen Geſchirren zu vermachen.

Man nehme Blut von einem friſch geſchlachteten Kalbe, menge fein geſiebten ungelöſchten Kalk darunter, rühre beydes wohl untereinander, damit ein dicker Brey daraus werde, und ſtreiche alsdann dieſe Kitt auf das Gefäß, nachdem zuvor die zu beſtreichenden Theile wohl gereinigt worden, und laße es ſodann allmählich trocknen.

Die Wärme in einem Zimmer zu vermehren, ohne mehr Holz zuzulegen.

Man nimmt Aſche von Feuer, gießt ſoviel Waſſer darauf, daß ein Teig daraus werde, welchen man mit der Feuerſchaufel in eine etwas feſte Maſſe zuſammknettet. Dieſe wird alsdann zwiſchen den Brandböcken drey bis vier Zoll dick auf den Heerd hingelegt. An jeder Seite längs

der Brandböcke werden beynebens zwo kleine Erhöhungen gemacht, um dadurch einen Zug zu verſchaffen, und die Wärme beyſamm zu behalten. Iſt nun dieſes geſchehen, ſo legt man die Feuerbrände, und das Holz auf den Heerd, und zündet das Feuer darüber an, welches, ſobald es nur die Aſche zu erwärmen anfängt, immer ſtärker hizt, und das Zimmer überaus warm macht.

Will man überdieß noch etwas von dieſem Aſchenteige auf den hintern Theil des Heerdes hinter dem Holze legen, ſo wird die Wärme dadurch gerade in das Zimmer zurückgetrieben, und giebt um ſo viel merklicher aus.

Zu verhindern, daß die Lampen in den Zimmern nicht ſo ſehr dämpfen.

Man miſcht in ein mit Waſſer angefülltes kleines Gefäß ſo viel Küchenſalz, als ſich darinn auflößt. Mit dieſem Salzwaſſer wird der Dacht benezt, und wieder getrocknet. Nach dieſem gießt man in eine Flaſche zu gleichen Theilen von dieſem Salzwaſſer und Oel, und ſchüttelt beydes ſtark und ſo lange, bis es völlig vermengt iſt, wodurch man ein zum Gebrauche um die Hälfte vermehrtes, und bey weitem nicht mehr ſo dämpfendes Oel erhält. Das Abdämpfen des Oeles kann auch alſo

geſchehen: Man wirft ein Stück ungelöſchten Kalks mit dem Oele in einen unglaſirten Topf, ſo dämpft es ſich ab, der Dacht aber wird in obbemeldtes Salzwaſſer eingeweicht.

Haſen von jungen gepflanzten Bäumen abzuhalten.

Man miſche Hirſchkolbenöl und Baumöl zu gleichen Theilen, (oder beſſer, mehr Baumöl) untereinander, oder man ſchmelze altes Schmeer, Hirſchkolbenöl, Terpentin und Aſſand in einem irdenen Tiegel zuſammen, und beſtreiche die jungen Bäume damit. Der Geſtank davon iſt den Haſen überaus zuwider, und dauert von dem leztern bis weit in das Frühjahr hinaus, von dem erſtern muß er aber zwiſchen Weihnachten und Lichtmeſſen ein paarmal wiederholt werden.

Eigenſchaften eines guten Stubenofens.

Wenn ein Ofen unten hohl auf Füſſen ſteht, heizt er beſſer, als wenn er auf einem vollen und gemauerten Heerde ruht. Noch beſſer iſt es, wenn er unten eine eiſerne Platte hat.

Unter den Ofen ſollen die Bretter des Fußbodens nicht gehen, ſondern er ſoll auf Steinen oder Ziegeln ruhen, damit er durch das Gehen nicht erſchüt=

erſchüttert, noch wankend werde, noch Feuer in die Bretter komme.

Je tiefer der Ofen am Boden ſteht, deſto geſchwinder heizt er. Ein enger Ofen heizt auch beſſer, als ein weiter. Muß er, um darinne kochen zu können, weit ſeyn, ſo kann doch der obere Theil deſſelben enge gemacht werden.

Wird der Ofen von auſſen geheizt, und hat eine Thüre, ſo muß an dieſer ein Loch ſeyn, bis an den vierten Theil der Höhe beyläufig. Ober dem Einheizloche muß noch ein Rauchloch gemacht werden. Im Mangel eines oder des anderen brennt das Feuer nicht. Unten muß die Luft hinein- und oben der Rauch hinausgehen.

Der Ofen muß an die Brandmauer nicht angeſezt werden, ſondern ober dem Ofenlohe frey davon abſtehen. Sonſt gehet die Hitze zu viel in die Mauer.

Je länger der Rauch mit der Hitze herumziehen muß, bis er hinausgeht, deſto beſſer heizt der Ofen; daher werden in dem obern Theile des Ofens Untertheilungen angebracht, oder auf den 4 Ecken Röhren wie Saulen gemacht, durch welche alle der Rauch, ſo lange er noch warm iſt, von einer in die andere gehen muß, bis er kühl, oben

durch eine beſondere Röhre, die mit den anderen Seitenröhren zuſammen hängt, bey der alldort angebrachten Oefnung hinausgeht.

Sobald als das Holz zu Kohlen verbrannt iſt, ſoll man alle Löcher zumachen, damit die Hitze im Ofen bleibe.

Ein ſolcher mit Röhren, oder Unterabtheilungen verſehener Ofen muß aber öſters ausgefegt werden.

Vom künſtlichen Schwärmen der Bienen.

Die Ableger, oder künſtlichen Schwärmer der Bienen können, wenn ſie zu gewiſſen Zeiten, und auf eine geſchickte Art gemacht werden, vortheilhaft ſeyn; werden ſie aber zur Unzeit, und ohne Ueberlegung gemacht, ſo iſts keinem Zweifel unterworfen, daß ſie nicht nur keinen Vortheil, ſondern zum öftern Schaden bringen. Vortheilhaft ſind ſie in folgenden Fällen:

1) Wenn ein zum Schwärmen genug volkreicher Stock bey allen zum Schwärmen günſtigen Umſtänden dennoch nicht ſchwärmen will, wie ſolches zuweilen geſchieht.

2) Wenn man nur wenige ſchwarmfertige Stöcke hat, welche der Mühe die natürliche Schwärmzeit mit denſelben abzuwarten nicht lohnen, und

3) Wenn in der Gegend, wo man ſeine Bienen hat, eben eine reiche Weide einfällt, die man gerne benützen möchte. In dieſen drey Fällen, und beſonders in dem letztern, iſt es gut, Ableger zu machen, weil man ſich auf ſolche Art gleichſam zum Meiſter der gelegenſten Schwärmzeit macht.

Die Nachtheile, die man bey den künſtlichen Schwärmen leicht begegnet, ſind im Gegentheile folgende:

1) Geht ungleich mehr Fütterung auf, als bey einem natürlichen Schwarme, weil die Bienen durch etliche Tage ſehr unruhig ſind, und ſich lange nicht zur Arbeit bequemen.

2) Müſſen die Bienen erſt einen Weiſel ausbreiten: Dieſer, da weder Weiſelwiege, noch Weiſelbrut vorhanden iſt, wird aus einem Bienenwürmlein gewählt, die Zelle, worinn der Weiſel ſoll ausgebrütet werden, wird von den Bienen ſelten ſo groß, wie eine natürliche Weiſelwiege gemacht. Der Weiſel ſelbſt bleibt alſo kleiner und unvollkommner. Er legt weniger Bienenbrut, als ein natürlicher: Die Bienen tragen bey ihm nicht ſo viel ein, und ſind, wider die Raubbienen ſich zu wehren, auch weniger muthig, endlich lebt ein ſolcher Weiſel nicht ſo lange, als ein natürlicher,

und

und legt oft ſtatt Bienenbrut lauter Drohneneyer. Es kann über dieß

Zum 3) wenn die rechte Zeit, Lage und Weide dabey nicht in Acht genommen wird, noch mehr Schaden entſtehen. Denn ſelbſt ein natürlicher Schwarm muß bey ſolchen Umſtänden eher zurückgehalten als befördert werden. Aus Mangel der Weide kann ein ſolcher junger Schwarm durchgehen, oder ſich nach und nach bis auf etliche Bienen verlieren.

4) Iſt es ſehr ſchädlich, einen an ſich ſchon ſchwachen Stock zu theilen, und davon einen Ableger zu machen. Sowohl der alte, der ſich ſonſt noch hätte erholen können, als der junge Stock muß aus Mangel der Arbeitsbienen zu Grunde gehen.

5) Endlich wäre es, einen ohnehin ſchwarmfertigen Stock zu theilen, ebenfalls zu nichts nütze, und es iſt kein Zweifel, daß eine dergleichen Behandlung demſelben ſogar ſchädlich ſeyn würde.

Sind nun Umſtände vorhanden, da man vernünftiger Weiſe einen Schwarm machen ſoll, ſo ſind hauptſächlich drey Stücke dabey zu beobachten. Erſtlich: Wie man es mache, daß man den Schwarm aus dem Mutterſtocke heraus, und in den neuen Stock bringen könne, da ein natürlicher

Schwarm

Schwarm ſelbſt auszihet. Zweytens: Wie derſelbe in dem neuen Stocke zu erhalten ſey, damit er nicht in den alten zurückkehre, als welches ein natürlicher Schwarm nicht thut; und drittens: Wie man dem neuen, oder Mutterſtocke nach gemachter Abtheilung einen Weiſel verſchaffen ſoll, da ein natürlicher Schwarm ſeinen Weiſel ſelbſt mitnimmt.

Um die Bienen aus dem Mutterſtocke in den neuen zu bringen, bedient man ſich eines Löfels, Federwiſches, u. d. gl. oder auch der bloſſen Hand, je nach Beſchaffenheit des Mutterſtockes, und des Schwarmes. Zuweilen treibt man ſie mit Rauch aus, welches man aber, ſo viel möglich, vermeiden ſoll, da ſie hiedurch noch unwilliger gemacht, und viele junge Brut in den Zellen erſtickt wird. Eben daher muß man auch das Stoſſen, und Klopfen unterlaſſen.

Das Zurückkehren des abgeſönderten Schwarmes in den Mutterſtock kann auf verſchiedene Arten verhindert werden.

1) Wenn man ihn durch 3 oder 4 Tage einſpert, und an einem finſtern Orte aufbehält, wobey man ihn aber mit Vorſpannung eines drattenen Siebes, ſtatt des hintern Brettes wider alles Erſticken Licht

ſchaffen

ſchaffen muß. Oder 2) wenn man anſtatt des Einſperens den neuen Stock ungefähr ¼ Stund weit trägt, und die Bienen fliegen läßt, welches allerdings weit beſſer iſt, denn ſie brauchen nicht ſo viel Futter, und bleiben geſunder, da von den eingeſperten oft viele vor Begierde herauszudringen zerberſten, und noch meherere krank werden, welche hernach bey geſtatteter Freyheit aus dem Stocke kriechen, niederfallen, und zu Grunde gehen.

3) Wenn man zu dem neuen Schwarm nur junge Bienen nimmt, die noch nie in der Luft geweſen ſind, und ſolche in den neuen Stock hineinſezt, bey dieſen hat es weder des Einſperens, noch des Wegtragens nöthig, denn ſie finden ihren Mutterſtock ohnehin nicht ſo leicht. In einem volkreichen Stocke ſitzen ſie rückwärts über dem Wachſe.

Um die neuen Stöcke mit Weiſeln zu verſehen, giebt man ihnen entweder (welches auch das erſte iſt) einen vorräthigen Mutterweiſel, oder eine aus ineem andern Stocke herausgeſchnittene Weiſelwiege, oder in deren Abgang läßt man ſie ſelbſt aus Bienenbrut einen Weiſel ausbrüten; während dieſer Zeit aber müſſen ſie im Nothfalle wohl gefüttert werden, weil ſie ſonſt die junge Brut ſelbſt verzehrten, und keinen Weiſel machten.

Nun

Nun kommen wir auf die wirkliche Abtheilung der künſtlichen Schwärme; dieſe kann auf verſchiedene Arten geſchehen. Die erſte Art iſt, daß man aus Einem Stocke zwey mache. Man nimmt nämlich einen volkreichen Bienenſtock, woraus der Schwarm gemacht werden ſoll, trägt ihn auf die Seite, und legt ihn umgekehrt auf die Erde. Damit die Bienen nicht herausfliegen, und ſtechen, ſo läßt man bey dem Flugloche ein wenig Rauch hinein. An das Ende deſſelben wird das Ende eines andern leeren Stockes feſt angeſtellt, und die gegeneinander ſehenden Endbrettlein weggenommen, damit die Bienen aus dem vollen in den leeren Stock laufen können. Alsdann nimmt man das untere Brett, welches beym Umkehren des Stockes in die Höhe kömmt, ebenfalls weg, und ſtreicht die daran ſitzenden Bienen mit einem Rüthlein in den leeren Stock hinein, hernach bläßt man an dem andern Ende des vollen Stockes Rauch unter die Bienen hinein, und klopft ganz ſachte an das Seitenbrett deſſelben, damit ſo viele Bienen, als zu einem Schwarm erfodert werden, ſamt dem Weiſel in den leeren Stock laufen. Um den Schwarm bald zur Arbeit zu bringen, giebt man ihm einen Hönigfladen zum Wirthſchaftsanfange hinein, und es

wird

wird der neue Stock ſohin an die Stelle des alten geſezt, dieſem die überflüßige Drahnenbrut herausgeſchnitten, und er ſelbſt ¼ Stunde weit weggetragen, oder, welches eben ſowohl angeht, es wird ihm ein Mutterweiſel gegeben, und der Stock, anſtatt ihn wegzutragen, wird feſt an den neuen Schwarmſtock, mit verwechſelten vordern Endbretteln geſtellt, damit die Bienen nicht in den ſchon kennbaren Stock zurückfliegen.

Läßt man ihn aber aus der im Stocke vorhandenen eigenen Brut einen neuen Weiſel ausbrüten, ſo wird der Stock erſt nach vollzogner Befruchtung deſſelben in die vorige Hüte zurückgetragen. Weil aber die Bienen in dieſem Falle öfters mehrere Weiſel ausbrüten, ſo muß man nach 14 oder 15 Tagen auf das Singen derſelben Acht geben, welches ein Zeichen des Schwärmens iſt, damit man den Schwarm faſſen könne. Wer aber keinen Schwarm haben will, der ſchneide die etwa ſchon vermachten Weiſelwiegen heraus, und fange die überflüßigen Weiſel bis auf Einen zuſammen.

Die zwote Art, die künſtlichen Schwärme abzuhalten, iſt; daß man aus zwey Stöcken drey mache. Man nimmt in ſolchem Falle einen guten vollen Stock, und einen mittelmäßigen, trägt leztern

Abends

Abends aus ſeiner Stelle auf die Seite, und legt ihn umgekehrt auf die Erde, treibt mit Rauch alle Bienen mit dem Weiſel in einen leeren Stock, und ſtellt dieſen an die Stelle des andern. Der ausgetriebene wird geſchwind, damit die Brut nicht erkalte, ohne das untere Brett, auf den vollen, deſſen Beylöcher geöffnet ſind, aufgeſetzt, damit die Bienen aus dem untern in den obern kommen können, und ſo werden dann beyde Stöcke bis folgenden Morgen beyſammen gelaſſen. In der Nacht werden Bienen genug hinaufſteigen, und wenn man Morgens ſolches verſpürt, ſo thut man beyde Stöcke von einander, und vermacht einen jeden.

Nachdem beyde, etwa eine halbe Stunde lang, recht ruhig geſtanden, wird man aus dem ſtarken Sumſen und Laufen der Bienen abnehmen können, welcher von beyden keinen Weiſel habe. Dieſen trägt man von dem andern weg, und verſieht ihn entweder mit einem vorräthigen Mutterweiſel, oder man läßt ihn ſelbſt einen ausbrüten.

Anſtatt des Wegtragens kann man auch beyde Stöcke 8 oder 9 Tage mit beyderſeits offenen Fluglöchern beyſammen laſſen, damit die Bienen ſich auch aus dem obern Stocke den Flug angewöhnen. Nach dieſer Zeit ſpere man ihnen die bisherige Gemein-

meinſchaft, und verſehe den Weiſelloſen mit einem Mutterweiſel.

Eben daſſelbe wird auch bey Strohkörben beobachtet, nur beſteht hier die ganze Beſchwerniß in der Vereinigung derſelben. Um dieſe nun zu vollziehen, wird der volle Stock umgekehrt, und mit dem ausgeleerten bedeckt, ſo, daß beyde untere Oefnungen aufeinander ſtehen. Sobald genug Bienen ſich in den leeren Stock gezogen haben, trenne man ſie gleich wieder, auf daß die junge Brut des vollen Stocks, wegen umgekehrter Lage, nicht etwa Schaden leide, und verfährt übrigens auf dieſelbe Art, wie wir oben von liegenden Stöcken geſagt haben.

Die dritte Art der Abtheilung iſt, daß man aus mehrern Stöcken Einen Schwarm zu machen ſucht. Man kehret nämlich die auswendig vor den Fluglöchern ſitzenden Bienen, ſo viel zu einem Schwarm nöthig ſind, in einen leeren Stock, und giebt ihnen einen Hönig- oder Brutfladen, oder noch beſſer, beyde zugleich hinein, und verſieht ſie mit einem Weiſel; oder wenn man das nicht will, und einen vorhin mit Rauch ausgetriebenen Stock mit Bienen wieder anfüllen will, ſo ſammelt man die, wie oben geſagt worden, erſt zuſammengekehrten Bienen, in einen leeren Stock, faßt ſie aus

dieſem

dieſem in den alten ausgetriebenen Stock ein, giebt ihnen einen Weiſel, und ſo iſt es dann ebenfalls gerichtet.

Viertens kann man aus einem mindern zahlreichen Stocke einen volkreichen ganzen machen. In ſolchem Falle verſtärkt man die wenigen Bienen, bey denen man einen vorräthigen Weiſel hat, mit einer genugſamen Menge aus andern Stöcken genommener Bienen, die ſammelt man erſtlich in einen leeren Stock, und läßt ſie dann zu den andern, bey denen der Weiſel iſt, hineinlaufen. Bey allen bisher angezeigten Arten werden die Bienen (mehr oder weniger) aber allemal mehr beunruhigt, als es ohne Noth wohl zu wünſchen wäre. Man kann aber auch ohne Rauch und Beunruhigung der Bienen denſelben Zweck erreichen, und dieß iſt die ſechſte, und beſte Art, Ableger zu machen.

Man ſtellt nämlich im Frühlinge beym Ausſetzen die Stöcke dergeſtalt, daß noch entweder ober- oder unterhalb für einen Stock Raum bleibe; wenn nun die Bienen ſich ziemlich vermehrt haben, ſo ſtellt man einen leeren Stock auf, oder unter dem volkreichen, wobey man, und zwar bey dem Ausſetzen, das untere Brett des leeren Stocks wegnimmt,

und

und das Beyloch des obern Deckels im vollen Stocke öffnet; bey dem Unterſetzen hingegen das Bodenbrett des vollen wegnimmt, und das Beyloch des leeren öffnet, ſo, daß eine Wachsſcheibe gerade über dem Beyloch hange. Um nun die Bienen zur Bearbeitung des neuen Stockes zu bringen, ſtellt man einen Hönig- oder Brutfladen hinein, und läßt, damit die Bienen auch von hieraus den Flug gewöhnen, die Fluglöcher beyder Stöcke offen. Iſt aber ſo viel Wachs, Hönig, Brut und Volk in dem Stocke, daß er ſeine eigne Wirthſchaft führen kann, ſo wird bey den Stöcken durch Verſchließung beyderſeitiger Oeffnungen die Gemeinſchaft geſpert, man läßt ſie aber noch, wie vorher, aufeinander ſtehen, und giebt dem Weiſelloſen Stocke endlich einen Weiſel.

Bey einigen iſt noch eine ſiebente Art, nämlich durch Betrug der Bienen einen künſtlichen Schwarm zu machen, gewöhnlich. Sie pflegen nämlich einen volkreichen Stock, aus welchem ſie den Schwarm bekommen wollen, zur Zeit, da die meiſten Bienen auf der Weide ſich befinden, an einen andern Ort zu ſtellen, ſetzen an deſſen Platz einen leeren, dem alten ähnlichen Stock, damit ſich die von der Weide zurückkommenden Bienen darein begeben,

und

und ſchaffen ihnen durch Hineinſtellung der Brut einen Weiſel. Weil aber die Brut leicht erkalten kann, bevor die Bienen ſelbige beſetzen, ſo wäre ein ſchon ausgebrüteter und befruchteter Weiſel deßhalb beſſer.

Dieſer erlaubte Betrug aber, wie man ihn nennt, kann ſehr ſchädlich werden. Denn die zurückkommenden Bienen werden ſich lieber in die benachbarten vollen Stöcke begeben, als in dem leeren bleiben. Folglich iſt dieſe Arbeit mehrentheils vergeblich, und der Mutterſtock, in welchem noch dazu, wegen dem Uebertragen, viele junge Brut verdorben wird, wird geſchwächt. Wollte man aber, um die Bienen zu verhindern, in andere Stöcke einzuziehen, ſchon in Frühlinge bey dem Ausſetzen die Stöcke weiter auseinander ſtellen, ſo brauchte man zu wenigen Stöcken ſehr viel Raum, und dieſe Entfernung ſelbſt würde oft das Rauben der Bienen untereinander verurſachen.

Anweiſung, wie junge Obſtbäume zu verpflanzen, nach einer Art, die durch lange Erfahrung gut befunden worden.

1) Von der Stelle, wo ſie hinzupflanzen.

Wenn Bäume verpflanzt werden ſollen: muß vorzüglich darauf geſehen werden, ob dieſelben Sommer⸗ Herbſt⸗ oder Winterobſt tragen. Die erſtern, ſie ſeyen nun von franzöſiſcher oder hierländiſcher Art, ſind immer von zärterer Beſchaffenheit, als jene, die Herbſt⸗ oder Winterobſt bringen; ſie müſſen daher hier zu Lande nicht in ganz freyen Wind geſetzt werden, ſondern wenn ſie nicht in einem Garten, der zwiſchen anderen liegt, und von ihnen gedeckt wird, verpflanzt werden können, ſo müſſen ſie wenigſtens gegen die rauhen Nord⸗ und tobenden Weſtwinde einen Schutz haben, wenn ſie anders aufkommen, und einen ſtarken Wachsthum zeigen ſollten, obwohl auch einige unter dieſen Sommerfruchtbäumen, die von einer etwas härtern Beſchaffenheit ſind, und derer Kenntniß man ſich daher vorzüglich zu erwerben ſuchen ſoll, eine freyere Lage ganz wohl vertragen; Herbſt⸗ oder Winterobſtbäume vertragen ſich mit hieſiger Luft beſſer, und können daher auch unbeſorgt auf eine

freyere

freyere Gegend verſetzt werden. Indeſſen iſt ihnen doch auch einiger Schutz dazu beförderlich, daß der Wind das Obſt nicht vor der Zeit allzuhäufig abwerfe, noch auch die damit beladenen Zweige gar abreiſſe.

Iſt die Stelle hoch, und der Boden dürre, ſo darf man ſich auf keine ſtarken Bäume Rechnung machen, vielmehr wird man zum öftern in die Stellen der vertrockneten friſche nachzupflanzen haben.

Iſt aber der Boden nur nicht gar zu ſandigt, ſondern beſtehet er aus einer vermiſchten Erde, die ſich länger friſch erhält, ſo wird man die fruchtbareſten Bäume, die bald tragen, und Obſt von dem beſten Geſchmacke bringen, darauf erziehen.

Iſt die Stelle niedrig, doch ſo, daß das Waſſer einen Abzug hat, ſo werden die Bäume ſtark wachſen, groß und aſtreich werden, einige Arten werden etwas ſpäter, doch noch im Alter häufige Früchte geben, aber auch vieles Auspuzens bedürfen.

Iſt aber die Stelle naß, ſo ſchickt ſie ſich, auſſer den Zwetſchken, für Obſt nicht, und geſezt, daß durch allerhand Künſteleyen, Vermiſchung der Erde mit trocknen Materien, Grabenziehen ꝛc. die Bäume zum Fortgang gebracht würden, und

durch die in der Oberfläche fortlaufenden Wurzeln beym Wachsthume ſich erhielten, ſo bekömmt doch das Obſt ſeinen rechten Geſchmack nicht, ſondern iſt gegen anderes von höhern Orten ganz ſchaal und unſchmackhaft. Ein ſolcher morigter Grund iſt für Erlen, Weiden, Ebereſchen, und andere Bäume, die Waſſer an der Wurzel leiden können, von der Natur beſtimmt.

2) Von der Erde zu Obſtbäumen.

Es würde ein kühnes Unternehmen ſeyn, für ſo große Gewächſe, als Bäume ſind, deren Wurzel ſich wenigſtens eben ſo weit ausbreiten, und ſo viel Raum in der Erde erfodern, als die Aeſte in der Luft einnehmen, eine beſondere Erde zu bereiten, und ſie noch wohl aus vielen Jngredienzen zuſammenſetzen zu wollen. Was würde ein mäßiger Baumgarten vor Erde und Beſchäftigung erfodern, wenn man für die Bäume bloß, ſo lange ſie jung ſind, ſorgen, hernach aber, wenn ſie groß und fruchtbar werden, ſie doch dem natürlichen Grunde überlaſſen wollte, mit dem ſie ſich vielleicht, als ſchon verwöhnt, deſtoweniger vertragen würden. Man wird ohne Zweifel, nachdem man die Stelle zu den Bäumen gewählet, mit Grund und Boden zufrieden ſeyn müſſen, wie man ihn vor ſich findet. Nur dieſes einzige wird unumgänglich nothwendig ſeyn, daß die Erde vorher wohl aufgelockert werde. Denn die neuen Baumwurzeln ſind im Anfange ihres Urſprungs eben

ſo zart, ſchwach und weichlich, als die von andern viel kleinern Kräutergewächſen, daher eine Erde, die in ſo langer Zeit gar nicht gerühret worden, manchmal für ſie ganz undurchdringlich ſeyn wird.

Will man alſo einen ganzen Obſtgarten anlegen, ſo iſt das Beſte und Nothwendigſte, daß er durchaus 8 Fuß tief aufgelockert, alle Steine, Sträucher, Wurzel, und was ſonſt die Erde zuſammenhangend macht, herausgeworfen, die obere Erde hinunter in den Grund, und die untere heraufgebracht, und mit der milderen, weicheren Erde, die man etwa darunter antrift, vermenget werde. Hiedurch erhalten die jungen Bäume den Vortheil, daß ſie mit ihren Wurzeln Freyheit bekommen, allenthalben in das ſolchergeſtalt aufgelockerte Land herumzukriechen, und überall leichten Durchgang zu finden, wo ſie hinwachſen wollen.

Hat man nur einzelne Bäume zu pflanzen, ſo iſt bey Birnen, welche mit ihrer Hauptwurzel ſenkrecht in die Erde dringen, erfoderlich, daß man ein Loch von 4 bis 5 Fuß in die Tiefe macht, bey den übrigen Fruchtbäumen hingegen begnüge man ſich ein Loch von 6 Fuß im Durchſchnitte 3 Fuß tief, oben und unten gleichweit auszugraben, um den Baum darein, als in einen ſo großen Kaſten von aufgelockerter Erde zu ſetzen. Beym Ausgraben wird die obere Erde beſonders auf einen Haufen ausgeworfen, und die untere auch beſonders, und zwar, wenn ſie nicht einerley Gattung iſt, auf verſchiedene Haufen. Wenn nun das Loch fertig iſt, wird die obere Erde in

den Grund geworfen, und fein gleich auseinander gebreitet, die untere, wenn ſie von verſchiedener Gattung iſt, wird wohl untereinander gemengt, und das Loch damit wieder gefühlt; wäre aber unter derſelben gar untaugliche, ſehr ſteinigte, oder harte Eiſenerde, ſo wird ſie ganz abgeſondert, und weggeſchaft, der Abgang aber mit anderer, wie man ſie in der Nähe haben kann, erſetzt.

In einem ſolchen Kaſten kann ein Baum ſich 10 bis 15 Jahre im Wachsthume erhalten, und inzwiſchen Gelegenheit finden, mit ſeinen Wurzeln an das angränzende Land auf weichen Stellen, und in weichen Jahren weiter fort einzudringen, und ſeine Nahrung aus einem größeren Bezirke herzuholen.

Findet ſich in dieſer Zeit, daß der Trieb des Baumes merklich nachläßt, und muß man darnach urtheilen, daß die Wurzeln bis an die harte unaufgelockerte Erde gekommen, und nicht weiter fortwachſen können, ſo iſt es am beſten, daß man um das alte Loch herum einen Kreis von 3 Fuß tief, nach gewöhnlicher Weiſe, aufſchlagen laſſe, damit der Baum ferners ein aufgelockertes Land für ſeine Wurzeln finde, wo er ſie von neuem hineinſchlagen, und weiter herum ausbreiten könne. Dieſes wird eben ſoviel ſeyn, als ob er in einem größeren Kaſten von 12 Fuß weit umgeſetzt wäre, und der folgende neue Trieb wird, wo nicht im erſten, doch im anderten Jahre, zeigen, daß man das rechte Mittel getroffen, dabey er ſeinen Wachsthum ferner nach Wunſch fortſetzen kann.

Weil bey dem Ausgraben dieſer Löcher, und auch bey dem Auflockern eines ganzen Gartens die untere Erde öfters ſehr ſtückerig zu ſeyn pflegt, und daher nicht wohl dient, zwiſchen die Wurzeln der Bäume gebracht zu werden, ohne Höhlen übrig zu laſſen, ſo muß man ſich bey Zeiten bemühen, eine feinere und kürzere Erde bey der Hand zu haben, die man alsdann brauchen kann, bloß die Wurzeln damit einzufuttern, daß ſie ſich allenthalben wohl um ſie anlegt, und alle Höhlen um den Stamm herum zwiſchen ihnen völlig ausfühlt. Es iſt eben nicht ſchwer eine ſolche Erde zu finden, die dieſe Dienſte leiſtet, und abſonderlich für Bäume wohlſchickt. Es iſt eine gemeine, nicht fette Felderde, die man an den Zäunen, auf Raſenſtücken, oder in den Gebüſchen ausgräbt. Man ſticht den Raſen Spatentief mit der gleich unter ihm befindlichen Erde aus, und wirft ihn zuſammen auf Haufen, daß er darinn verrotte. Die Haufen läßt man Jahr und Tag liegen, nur daß man ſie einigemal umſticht, und wieder mit Erde bedeckt, damit ſie nicht grünen. Ein paar Schiebtruhenvoll von ſolcher verratteten Erde werden bey der Pflanzung eines Baumes genug ſeyn. Sollte man ſie zu fett befinden, kann ſie mit etwas grobem reinem Sande wohl durchmenget, und dadurch beweglicher gemacht werden.

Dieſes iſt für Bäume eine neue Erde, weil ſie lange gelegen, und weder von Baum- noch von Getreidwurzeln ausgezehret iſt. Man kann auch die ganzen Löcher damit fühlen, wenn man ſoviel davon zuſammenbringen kann; alsdann

würde

würde man die Anwendung ſolcher neuen Erde für die beſte Düngung des Baumes halten können, und ihn auf viele Jahre mit einem fruchtbaren guten Grunde verſehen haben. Wenn man aber glauben wollte, daß eben zwo Schiebtruhen davon nöthig wären, ſo würde man ſich irren. Die eigentliche Abſicht iſt ſchon gemeldet worden, und gehet bloß dahin, daß die Lücken zwiſchen den Wurzeln, und dem Stamme wohl ausgefüllet werden. Man darf in Ermanglung derſelben ſich eben kein Gewiſſen machen, an deren Stelle ein paar Schiebtruhen voll reinen etwas groben Sand zu nehmen, weil dieſer ebenfalls zur Ausfüllung der Lücken ſehr wohl dient. Er kann zwar dem Baume keine Kräfte zum Treiben geben, aber weil er die Feuchtigkeit wie ein Schwamm anziehet, kann er die kleinen Wurzeln, und die Rinde der ſtarken friſch und ſaftig erhalten, und überdem iſt es gewiß, daß im bloſſen Sande alle Gewächſe am leichteſten Wurzeln ſchlagen, wenn er nur friſch, und bey genugſamer Feuchtigkeit erhalten wird. Auf dieſe Art ſind ganze Plantagen beſorget worden.

Kann man aber von oberwähnter Erde bekommen, ſo bedienet man ſich derſelben, weil wenigſtens in dem erſten Jahre der Pflanzung die darinn ſtehenden nahrhaften Theile den Wurzeln, die ſie berühren, zuſtatten kommen, und deren Anwachſen befördern können; denn, ſo klein auch die Quantität iſt, die man zu einem Baume anwenden kann, ſo ſind doch auch die Wurzeln von jungen Bäumen noch von keinem weiten Umfange.

Uebri-

Uebrigens iſt eine ſteife Erde, wenn ſie auch etwas leimig iſt, abſonderlich für Biernbäume beſſer, als eine gar zu leichte, weil ſie ihre Wurzeln tief ſchlagen, und der Leim ſich unten länger friſch erhält. Nur für ſolche Arten, dergleichen unter andern die Zwetſchkenbäume ſind, dient er nicht, weil das leimichte Land im Sommer in der Oberfläche zu hart wird, daher dergleichen Arten von Bäumen um ſich herum 1 ½ Fuß tiefe Oberfläche von weichern und mürbern Grunde erfodern.

3) Von der Zeit der Pflanzung.

Ueberhaupt zu reden, können Bäume gepflanzt werden von der Zeit an, da das Laub zu fallen anfängt, bis dahin, da es wieder anfängt auszuſchlagen, das iſt insgemein vom Ende des Oktobers bis Hälfte Märzens. Kein Monath iſt davon ausgenommen, wenn es nur die Witterung zuläßt. Man wählet dazu heitere trockne Tage, weil alsdann die Erde beweglicher iſt, und beſſer auseinander fällt, doch ſind auch trübe Tage nicht zu verwerfen, wenn nur die Erde nicht naß iſt; aber windige Zeiten vermeidet man lieber, weil die ſchwammigte Rinde der Wurzeln, voraus der ſchwachen, davon zuſtark angegriffen wird, und dann auch, weil der Wind um ſolche Jahreszeit dem Menſchen ſelbſt beſchwerlich iſt, und den Pflanzen leicht hindern kann, allen erfoderlichen Fleiß an die Pflanzung zu wenden.

Auf den Stellen, wo die Bäume hinzuſtehen kommen, müſſen die Löcher einige Tage vorher

gegraben werden, damit die Luft die ausgeworfene Erde durchgehe, ein wenig trockne, und beſſer auseinander fallen mache. Dieſe Löcher dürfen alsdann nicht gröſſer, noch tiefer gemacht werden, als für den Baum eben nöthig iſt, wohl verſtanden, wenn die in vorhergehendem Abſatze vorgeſchriebene Zubereitung des Bodens vorhergegangen. Es wird nicht verlangt, daß die Löcher einige Monathe, vorher müſſen gegraben werden, denn es geſchieht zuweilen, daß ſie zu ſehr austrocknen, und auch die ausgeworfene Erde ſo dürre wird, daß ſie vor der Pflanzung erſt mit Waſſer wieder muß angefriſchet werden.

4) Von der Zubereitung der jungen Bäume zum Verpflanzen.

Ehe man einen jungen Baum verpflanzt, muß man ſeine Wurzeln und ſeine Krone betrachten. Man findet unter den Wurzeln ſtarke und ſchwache, auch manchmal ganz kleine Haarwurzeln, die klumpenweiſe beyſammenſitzen, und aus den ſtarken zuweilen überall hervorgeſproſſen ſind, inſonderheit an Zwetſchken- manchmal auch an Aepfelbäumen, ſelten aber an Birnbäumen. Weil man die Bäume mehrentheils von anderen Orten erhält, auch ſie daher ganze Tage auſſer der Erde geweſen, ſo haben die kleinen Haarwurzeln ſchon ihren Saft verloren, und wenig Leben mehr in ſich, daher das erſte iſt, dieſe ſämmtlich wegzuſchneiden. Sie machen über dem die Pflanzung zu mühſam, und hindern leicht, daß die Erde ſich nicht überall an

die ſtarken Wurzeln anlegen, und alle Höhlen dazwiſchen wohl ausfühlen könne.

Welche von den ſtarken Wurzeln keine friſche, ſaftige Rinde haben, die werden bis dahin, wo die Rinde noch ſaftig iſt, oder auch glatt weggeſchnitten, weil ſie ſonſt dem Baume nichts helfen, ſondern beſorgen laſſen, daß ſie faulen, und eine Fäulniß in den Stamm bringen.

Von rechtswegen ſollen alle ſtarke Wurzeln einen guten Fuß lang ſeyn, man weis aber wohl, wie es manchmal bey dem Ausheben zugeht, und wie verſtümmelt die Bäume aus der Erde kommen. Sie ſeyn nun lang oder kurz, ſo müſſen ſie ſämmtlich an den Enden gleich vor der Pflanzung durch einen ſchregen Schnitt aufgefriſcht werden, und zwar ſo, daß der Schnitt, wenn der Baum aufgerichtet wird, gerade auf dem Boden aufſtehen; denn ſie unterlaſſen nicht, aus der Spitze des ſchregen Schnittes Wurzeln zu ſchlagen, die ſchief in den Grund eindringen, und den Baum in dem Boden befeſtigen, daß er vor dem Winde ſich halten kann.

Der ſchrege Schnitt dient ſodann dazu, daß er leichter mit Rinde ſich bewächſt, als wenn er quer durchſchnitten worden wäre, wie man denn auch bey den Pfropfungen ſiehet, daß ein ſchreger Schnitt leichter zuheilet, als einer, der quer durchgeht.

Alles, was an den Wurzeln geknickt oder gebrochen iſt, wird bis auf das Leben weggeſchnitten, denn es heilet ſich in der feuchten Erde nicht leicht wieder aus, ſondern giebt Gelegenheit zur Fäulniß in der Rinde.

Wenn

Wenn Wurzeln, die ſonſt geſund, mit dem Spaden verletzt, und an der Rinde geſchunden ſind, ſchneidt man die Rinde um den Schaden glatt, und verſtreichet alles mit Baumwachs.

Wenn manchmal Wurzeln krumm gewachſen, ſich durcheinander kreuzen, oder wenn alle nach Einer Gegend hin gewachſen ſind, muß man die übelgewachſenen vor der angehenden Krümmung wegſchneiden, und überhaupt den Schnitt ſo einzurichten ſuchen, daß die aus der Spitze deſſelben zu erwartenden neuen Wurzeln entgegenſtehenden Seiten zuwachſen müſſen, und wenn auch hierüber an einer oder der anderen nur kurze Stümmeln ſtehen bleiben. Ein Baum muß ſeine neuen Wurzeln nach allen Gegenden hinſchlagen, weil er in der Runde herum mehr Nahrung antreffen wird, als nur in einer einzigen Gegend.

Alle ſchwachen Wurzeln, die noch friſch ſind, müſſen ſorgfältig geſchonet werden, weil dieſe die erſten ſind, die Saft anziehen, und weiter fortwachſen, zumal, da es auch unter den andern die jüngſten ſind, mithin die zärteſte Rinde haben, durch welche neue kleine Haarwurzeln am leichteſten durchbrechen können. Ueberdem führen ſie denen, aus welchen ſie entſproſſen ſind, mehr Saft von ferne zu, als dieſe bloß aus der Erde, die ſie umgiebt, anziehen können. Wenn keine ſolchen vorhanden ſind, ſo müſſen die ſtärkeren erſt durch die Rinde dergleichen junge Wurzeln hervortreiben, oder aus ihren Enden welke machen, wozu vielmehr Zeit gehöret.

Wären

Wären inzwiſchen viele ſolche aus Einem Orte nahe beyeinander hervorgekommen, ſo ſchneidet man die übrigen bis auf eine, oder ein paar weg, denn viele Wurzeln an Einem Orte beyſammen benehmen einander die Kraft, und hindern beym Pflanzen die Verbindung mit der Erde, inſonderheit, wenn einige darunter gerade in den Boden hineingehen; und überhaupt behält man nur die Wurzeln, welche ſich um den Stamm herum ausbreiten, und von einander abgewachſen ſind, ſo, daß gerade unter dem Stamme eine Höhle bleibt.

Wären welche auf ihre Schwäche zulang, ſo kann man ſie auch verkürzen, weil die gar dünnen Ende ohnedem ſaftlos ſeyn werden, vor andern muß man die Oberſten ſolcher jungen Wurzeln beybehalten, weil dieſe von dem auf die Oberfläche fallenden Regen zum öftern neuen Saft bekommen, wenn bis zu den unteren davon nichts eindringen kann.

Wenn die Wurzeln ſolchergeſtalt beſorgt ſind, muß man auch der Krone ihr Recht thun. Ein Baum verliert bey dem Ausgraben viele Wurzeln, wenigſtens blieben die Ende der ſtarken, die tief in die Erde gehen, alle darinn ſtecken. Es iſt noch ein Glück, wenn ſie eine Fußlänge behalten. Daraus iſt begreiflich, daß ein Baum, der nun um ſoviel weniger Saft anziehen kann, als vorher, alle ſeine vorigen Zweige nicht mehr zu nähren im Stande iſt, folglich der Schluß leicht gemacht, daß ſie beſchnitten werden müſſen.

Nachdem nun ein Baum viele und wenige Wurzeln hat, ſind die Zweige länger oder kürzer zu

ſchneiden.

ſchneiden. Nun hat der Baum entweder lauter altes Holz, das ſeine kleinen Fruchtaugen bereits zeuget, oder er hat lauter junges Holz, welches er bekömmt, wenn er vorher ſchon geſtuzet worden.

In dem erſten Falle werden alle Zweige ſoweit abgeſchnitten, daß nur Stücke von 6 Zoll lang ſtehen bleiben. Fänden ſich an dieſen Ueberbleibſeln kleine Kripelzweige oder Blätteraugen, daraus Früchte zu vermuthen, ſo werden ſie gleichfalls abgeputzet. Ein verpflanzter Baum muß in den erſten Jahren Holz machen, und keine Früchte anſetzen, weil dieſe zuviel Saft verzehren.

Hat aber der Baum wenig Wurzeln, ſo werden die Zweige noch um die Hälfte kürzer geſchnitten, daß nur Stümmel von 2 oder 3 Zoll daran bleiben, und dieſes deßwegen, damit die ausſproſſenden neuen Zweige dem Stamme näher bleiben; denn es kann geſchehen, daß ein ſolcher Baum nur ein Reiß treibet, oder unter mehreren eins die anderen an Stärke ungleich übertrift, ſo wird aus dieſen die neue Krone müßen gebildet werden, da es dann einen Uebelſtand geben würde, wenn es zuweit vom Stamme abſtünde, und die Krone mit dem Stamme in langer Zeit keine gerade Linie ausmachen könnte.

Im andern Falle, da der Baum lauter junge Triebe hat, und mit Wurzeln wohl verſehen iſt, werden deſſen ſtärkſten Zweige lang gelaſſen, und bey ſolchen Augen geſchnitten, die von dem Baume abſtehen, nicht aber nach dem Stamme hinſehen; denn die neuen Triebe müſſen hernach abwärts hinwachſen, wo ſie Raum finden, ſich auszubreiten:

ten:

ten: Sie wachſen aber dahin, wo die Spitzen ihrer Augen, daraus ſie entſprieſſen, hinſehen, und der Ordnung des Wachsthums gemäß kommen, aus den oberſten Augen die ſtärkſten Schoſſen hervor. Unter ihnen können noch 5 oder 6 Augen zu ſolchen ſtarken Zweigen bleiben, die ſich nach und nach zu Fruchtzweigen bilden.

Drey bis vier ſtarke Reiſer, die alle ſo geſchnitten ſind, daß ihre oberſten Augen nach allen Gegenden hinſehen, ſind hinreichend, dem Baume die regelmäßigſte Krone zu verſchaffen, und bey ſolchen Bäumen, die lauter junges Holz haben, wäre es ein Verſehen, wenn man nicht gleich bey der Pflanzung auf die Ausbildung einer ſchönen Krone arbeiten wollte.

Uebelſtehende Reiſer, die in den Baum hineinwachſen, und nicht ſo geſchnitten werden können, daß ſie ihre oberſten Augen nach einer Gegend, die noch kahl iſt, austreiben, müſſen fort, und wenn darüber auch nur zwey ſtarke ſollten ſtehen bleiben; denn von zwey Reiſern, die von einander ab- und nach verſchiedenen Gegenden hinſtehen, kann eine gute Krone gezogen werden.

Sollte ein Baum gar zu viele Reiſer getrieben haben, ſo werden ſie auch ſchwächer ſeyn. In ſolchem Falle ſchneidet man die Ueberflüßigen weg, und behält nur drey oder vier von den beſten, die auch alsdann kürzer geſchnitten werden, damit ſich der Saft nicht ſo vertheile, ſondern ſtärkere Zweige hervorbringe. Man wählet dazu ſolche, die mehrentheils von gleicher Stärke ſind, wenn auch darüber ein einziger ſtärkerer fort müßte, denn wenn er

bleibt,

bleibt, wird er den anderen, die ſich beſſer zur Krone ſchicken, den Saft entziehen, folglich die Geſtalt verderben.

Wenn hingegen ein ſolcher Baum wenig Wurzeln hat, werden ſeine ſtarken Reiſer zwar eben ſo, wie an dem vorigen, geſchnitten, aber viel kürzer, daß an jedem nur drey Augen ſtehen bleiben, weil wenige Wurzeln vielen Augen keinen ſtarken Trieb geben können, und das Hauptwerk darinn beſtehet, daß man Bäume von ſtarkem Triebe erhalte.

Zur Erläuterung, was es heiße: ein Baum hat viel oder wenig Wurzeln, dienet, daß, wenn er ſo viele ſtarke Wurzeln behält, als er ſtarke Zweige hat, dieſe auch nahe einen Fuß lang, und mit jüngeren ſchwächeren Wurzeln verſehen ſind, er für wohl bewurzelt zu halten; findet ſich das Gegentheil, ſo erkennet man es für einen Mangel, und richtet den Schnitt der Zweige, wie gezeigt worden, darnach ein.

5) Von der Pflanzung ſelbſt.

Das erſte iſt, daß man in das für den Baum gemachte Loch einen Pfahl in die Mitte ſteckt, und zwar aus einer doppelten Abſicht. Ein junger Baum iſt für ſich zu ſchwach, vor dem Winde ſich gerade zu halten, daher ihm ein Pfahl zur Hilfe gegeben wird, woran er angebunden werden kann. Hernach wird auch durch den Pfahl ſein gehöriger Ort beſtimmt, wohinn er zu ſtehen kömmt, wenn er anders mit andern Bäumen eine gerade Linie formiren ſoll, zu dem Ende der Pfahl ſo eingeſteckt wird, daß er den Punkt bezeichne, der mit den andern Bäumen in gerader Linie iſt.

Hierauf

Hierauf wird die ausgegrabene Erde umgeſtochen, damit ſie locker, und klein werde, und ein Theil davon mitten in das Loch hineingefühlt, ſo, daß ſie um den Pfahl herum einen ziemlich erhabenen Hügel macht.

Alsdann ſezt man den Baum mit ſeinen Wurzeln feſt auf den Hügel, und drehet, und wendet ihn ſo, daß der Stamm dicht an den Pfahl ſich anſchließt, und dieſer auch keiner Wurzel im Wege iſt, ſondern zwiſchen ihnen für ſich eine Oefnung hat. Dieſe Stellung muß der Baum behalten, und daraus nicht wieder verrückt werden. Hierauf drückt man die Wurzeln feſt auf den Hügel an, ſo, daß deſſen Spitzen die Höhlung unter dem Stamme ausfühlen, die vom Stamme ablaufenden Wurzeln aber ſich auf ihn herumlegen, und giebt wohl Acht, ob der Baum zu flach, oder zu tief zu ſtehen komme. Er muß nämlich ſo ſtehen, daß noch ein Fuß hoch Erde über die oberſten Wurzeln Raum hat, damit bey dem Umgraben um den Stamm herum, welches zuweilen nöthig iſt, kein Spadenſtich eine Wurzel treffen könne. Findet man es nicht ſo, ſo ziehet man den Baum an den Pfahl ein wenig in die Höhe, und macht entweder mit der Hand den Hügel flächer, oder durch einige Schaufel Erde höher, je nachdem es nöthig iſt, bis man die gehörige Tiefe gefunden. Eine Stange, die quer über das Loch gelegt wird, kann ſie am beſten anweiſen.

Wenn nun der Baum in ſeiner rechten Stellung ſteht, und er hat lauter ſchwache Wurzeln, ohne ſtarke dazwiſchen, ſo ſchüttet man eine gute Schiebtruhe voll von der oben im zweyten Abſchnitte

ange-

angewieſenen Erde, oder bloß reinen Sand nahe um den Stamm herum, und rüttelt ihn ein wenig, damit die Erde, die deßhalb nicht naß ſeyn darf, zwiſchen die Wurzeln wohl hinauflaufen, und alle Höhlen wohl ausfüllen könne, hernach ſchüttet man noch eine Schiebtruhe voll darauf, ſo, daß die Wurzeln um den Stamm herum bedeckt werden.

Iſt aber der Baum auſſer den ſtarken auch noch mit ſchwachen Wurzeln verſehen, ſo muß man die Hand zu Hilfe nehmen, und mit der angewieſenen lockernen Erde, oder dem Sande alle Höhlungen zwiſchen den Wurzeln um den Stamm herum ausſtopfen, hernach eine jede ſchwache Wurzel in ihrer natürlichen Lage, die ſie hat, mit der einen Hand aufheben, und mit der anderen Erde darunter bringen, ſie der Länge nach darauf legen, und ſie auch mit derſelben Erde bedecken. Dieſes nimmt man mit den unterſten zuerſt vor, hernach verſieht man die höhern eben ſo, damit ſie eben dieſelbe Lage erhalten, die ſie vorher in der Erde gehabt haben.

Wenn dieß geſchehen, ſo füllt man nun das ganze Loch mit der daraus ausgegrabenen Erde voll, und tritt ſie in der Oberfläche etwas feſt ein, ſo, daß das Waſſer, wenn es jähling kömmt, darauf ſtehen bleiben muß, und nur nach und nach durchſeigen kann.

Endlich wird der Baum an den Pfahl, mit einem baſtenen oder andern weichen Bande ganz los angebunden, nur daß der Wind damit nicht rütteln, und im Falle die Erde ſich noch etwas ſetzen ſollte, der Baum nachgeben, und ſich zugleich mitſetzen könne.

Grill, Nicolaus

Der Bauern-Doktor für Menschen und Vieh, Oder: allgemeiner Hausvorrath von Gesundheitsregeln, ökonomischen Künsten und Wissenschaften gegen alle Bedü rfnisse, die jeder Bürger und Landwirth täglich zu wissen nöthig hat
darinn alles, was dem Menschen und Viehe im gesunden und kranken Zustande zuträglich ist, enthalten; auch die neuesten Erfahrungen und

München 1789

Path. 1549 f
urn:nbn:de:bvb:12-bsb00030601-6
VD18 10721568-002